



Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 15 от 31.08.2023 г.

Утверждено Приказом
ГПОУ ТО «Донской политехнический
колледж»

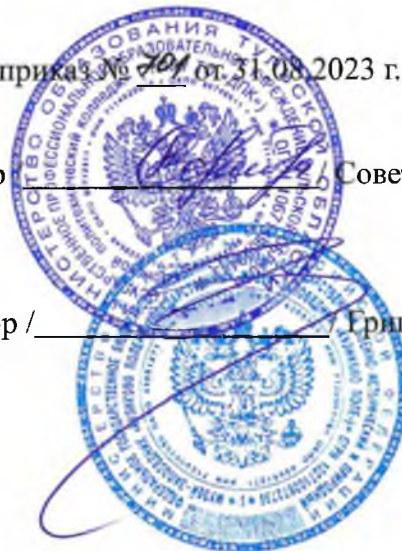
приказ № 701 от 31.08.2023 г.

Директор _____ Советова Т.А.

Согласовано с предприятием-работодателем
ФГБУК «Государственный военно-
исторический и природный музей-заповедник
«Куликово поле» (Государственный музей-
заповедник «Куликово поле»)

Директор / _____ / Гриценко В.П.

2023 год



ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Организация – разработчик: государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»

Представленная основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» среднего профессионального образования – образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (далее ОПОП-П) соответствует требованиям, предъявляемым к разработке основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет».

ОПОП-П реализуется на базе основного общего образования.

Форма обучения – очная. Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**.

Срок освоения ОПОП-П не противоречит действующему федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и составляет 3 года 10 мес., что необходимо для полноценного освоения всех общих и профессиональных компетенций.

ОПОП-П содержит дополнительный профессиональный блок и цифровой модуль.

Реализуемый учебный план разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, целями и задачами реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Рабочие программы и оценочные средства представлены в полном объеме, направлены на формирование профессиональных и общих компетенций, необходимых знаний, умений и практического опыта студентов, содержат материалы для проведения учебных занятий, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Материально-техническое оснащение, учебно-методическая обеспеченность, уровень профессиональной квалификации педагогических работников колледжа обеспечивает реализацию образовательной программы с учетом запросов рынка труда, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники и технологий.

В колледже созданы все необходимые условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья студентов, развития студенческого самоуправления, участия в работе спортивных и творческих клубов.

Разработанная и представленная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** рекомендуется к использованию в образовательном процессе колледжа.

Эксперты от работодателей:

Директор ФГБУК
«Государственный военно-
исторический и природный
музей-заповедник «Куликово
поле» (Государственный музей-
заповедник «Куликово поле»)

(должность)



(подпись)

Гриценко
Владимир Петрович

(ФИО)

Директор МБУК «Историко-
мемориальный музейный
комплекс «Бобрики»

(должность)



(подпись)

Каширина
Ольга Алексеевна

(ФИО)

Управляющий организацией
общественного питания ООО
«Хуамин Соллюкс Сервис Групп»

(должность)



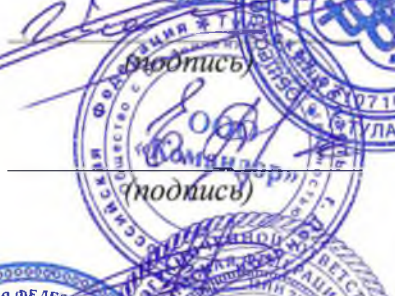
(подпись)

Николаева
Алена Дмитриевна

(ФИО)

Директор ООО «Тула Гоу»
Центр приема гостей Тульской
области

(должность)



(подпись)

Рыбьянов
Денис Александрович

(ФИО)

Директор ООО «Командор»

(должность)



(подпись)

Дяченко
Екатерина Алексеевна

(ФИО)

Директор ООО «ДОНСКИЕ
ТЕРМЫ»

(должность)



(подпись)

Дяченко
Николай Дмитриевич

(ФИО)

Руководитель
ООО «МД ГРУПП»

(должность)



(подпись)

Гречко
Ольга Сергеевна

(ФИО)

Генеральный директор
ООО «Компания Бревис»

(должность)



(подпись)

Суслин
Антон Александрович

(ФИО)

Директор ИП Дяченко Н.Д.

(должность)



(подпись)

Дяченко
Николай Дмитриевич

(ФИО)

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
4.1. Общие компетенции.....
4.2. Профессиональные компетенции
Раздел 5. Структура образовательной программы.....
5.1. Учебный план
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)
5.3. Календарный учебный график
5.4. Рабочая программа воспитания.....
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации
Приложение 1. Матрица компетенции выпускника	
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания	
Приложение 5. Содержание ГИА	
Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок (входит в структуру ПОП-П и разрабатывается образовательно-производственным центром (кластером) по запросу работодателя для каждой ОПОП)	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1565 (далее ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 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 об утверждении профессионального стандарта от 09 марта 2022 № 113н Профессиональный стандарт Повар, от 07 сентября 2015 № 597н Профессиональный стандарт Кондитер, от 01 декабря 2015 № 914н Профессиональный стандарт Пекарь;

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 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 мая 2022 г. № 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение".

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический 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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Выпускник образовательной программы по квалификации «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» осваивает общие виды деятельности:

организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя) Пекарь	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью Выполнение работ по профессии «пекарь»
Наименование работодателя: ИП Дяченко, ООО «Командор», ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателем	
Пекарь	Выполнение работ по профессии «пекарь»

Получение образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу – 4464 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу – 3 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание и пр.).

3.2. Матрица компетенций выпускника как соответствие ПК, формируемых при освоении видов деятельности образовательной программы «Профессионалитет», требованиям профессиональных стандартов (далее - ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС, представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
методы работы в профессиональной и смежных сферах		
структуру плана для решения задач		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации

	информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
содержание актуальной нормативно-правовой документации		

		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности
		основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать	Умения:

	сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>Знания:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	<p>Умения:</p> <p>применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных</p>

	документацией на государственном и иностранном языках	высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере Знания: адекватно использовать знания по финансовой грамотности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и

		<p>регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
		<p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;</p>
		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p>
		<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>
		<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>
		<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>
		<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>

		<p>чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>
		<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>
		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p>
		<p>методы контроля качества сырья, продуктов;</p>
		<p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>последовательность</p>

		<p>выполнения технологических операций;</p>
		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p>
		<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p>
		<p>правила утилизации отходов;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
		<p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>		<p>Навыки:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</p>

		<p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p>
		<p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p>
		<p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p>
		<p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p>
		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p>
		<p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>методы обработки экзотических и редких видов сырья</p>
		<p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p>
		<p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p>

		<p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p>
		<p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Навыки: организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения: контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p>

		<p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p>
		<p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p>
		<p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p>
		<p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p>
		<p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p>
		<p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p>
		<p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p>

		<p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p>
		<p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p>
		<p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p>
		<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p>
		<p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p>
		<p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p>
		<p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p>
		<p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять</p>	<p>Навыки:</p>

	разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения:
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
оформлять акт проработки новой или адаптированной		

		рецептуры;
		представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
		проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	Навыки:
		организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и

<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>
		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p>
		<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p>
		<p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>
		<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>

		<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>
		<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>
		<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>
		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p>
		<p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>
		<p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>

		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</p>

		<p>качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
--	--	---

		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых супов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи супов;
		организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;
		рассчитывать стоимость супов;
		вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности, температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления супов</p>
--	--	--

		<p>сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных супов;</p> <p>требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p>

		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с

		рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых соусов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи соусов;
		организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;
		рассчитывать стоимость соусов;
		вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;

		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;
		температурный режим,

		<p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой заказа;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,</p>

		<p>региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
		<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p>
		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий</p>

		<p>потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
		<p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
		<p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
		<p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и</p>

		<p>гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации</p>

	подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;		

		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>

		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
		<p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
		<p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
		<p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
		<p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
		<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
		<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
		<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>

		<p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования,</p> <p>варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	ПК 2.6.	Навыки:

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
--	---	---

		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную</p>

		продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:

		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
		<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>

		<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья,</p>
		<p>готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
		<p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>
		<p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>

		<p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>

		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих</p> <p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
--	--	---

		<p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество</p>
		<p>органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
		<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p>
		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>

		контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
		<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
		<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
		<p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>

		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>
		<p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>

	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ведения расчетов с потребителем</p>
		<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p>
		<p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p>
		<p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p>

		<p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p>
		<p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p>
		<p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p>
		<p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p>
		<p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

		<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p>
		<p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p>
		<p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p>
		<p>правила организации проработки рецептур;</p>
		<p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>
		<p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>

		<p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>
		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p>
		<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>

		<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>
		<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>
		<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять</p>
		<p>ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>
		<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>
		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>

		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p>
		<p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p>
		<p>правила утилизации непищевых отходов;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>

		<p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>

		<p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>

		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
		<p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p>
		<p>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного
		оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

		<p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>

		<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,</p>
		<p>региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>

		<p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
		<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p>
		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;</p>
		<p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов;</p>
		<p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности</p>
		<p>готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость салатов;</p>

		вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;
		варианты подбора пряностей и приправ;

		<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря</p>
		<p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
		<p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p>
		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p>
		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>
		<p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p>
		<p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p>

		<p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,</p>

		заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок

		<p>сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
--	--	---

		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p>
		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p>
		<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
		<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
		<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>

		<p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления,</p>

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное</p>

		<p>сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>

		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p>
		<p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
		<p>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p>
		<p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы и не рыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость блюд</p>
		<p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из</p>

		<p>рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p>
		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p>
		<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
		<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
		<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
		<p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы и</p>

		<p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,</p>

	домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать,	

		применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,
		региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых салатов;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика для организации хранения;
		организовывать,

		<p>контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</p>
		<p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов;</p>
		<p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности</p>
		<p>готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</p>
		<p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p>
		<p>консультировать потребителей;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и</p>

		<p>кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</p>
		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика ;</p>
		<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
		<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
		<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
		<p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса,</p>

		домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;
		температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;
		требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;

		<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p>

		<p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p>
		<p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>
		<p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</p>
		<p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

		<p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>

		<p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>
		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p>
		<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>
		<p>объяснять правила и демонстрировать приемы</p>

		<p>безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>
		<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>
		<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>
		<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>
		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>
		<p>методы контроля качества</p>

		<p>полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств</p>
		<p>правила утилизации непищевых отходов;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
		<p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p>

		<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p>
		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод,</p>

		<p>заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p>
		<p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p>
		<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;</p>
		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
		<p>контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение</p>

		<p>сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
		<p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p>
		<p>рассчитывать стоимость холодных десертов;</p>
		<p>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p>
		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p>
		<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
		<p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
		<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p>
		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
		<p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p>
		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p>

		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое</p>

		<p>оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p>
		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих десертов;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,</p>

		региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		обеспечивать безопасность готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;
		оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		<p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
		<p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p>
		<p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p>
		<p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>

		<p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p>
		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p>
		<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
		<p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
		<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p>
		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
		<p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p>
		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p>
		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p>

		<p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>

		<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных напитков;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с</p>

		<p>учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p>
		<p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p>
		<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента;</p>
		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
		<p>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
		<p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации</p>

		(упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость горячих десертов;
		вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
		варианты сочетания основных продуктов с другими

		ингредиентами для создания гармоничных напитков;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		температура подачи холодных

		<p>напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания</p>

		гармоничных горячих напитков сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячие напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		обеспечивать безопасность

		готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;
		оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость горячих напитков;
		вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный

		<p>контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p>
		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p>
		<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
		<p>ассортимент вкусовых добавок, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
		<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для</p>

		ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
		температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;
		правила общения с потребителями;
		базовый словарный запас в т.ч.

		<p>на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p>

		<p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p>
		<p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p>
		<p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>
		<p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p>
		<p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
		<p>Знания: процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов,</p>

		<p>напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>

		<p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>оценивать наличие ресурсов;</p>
		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p>
		<p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>
		<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p>
		<p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>
		<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p>

		<p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,</p>
		<p>материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>
		<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>
		<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p>
		<p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p>
		<p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p>

		<p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда,</p>
		<p>пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p>
		<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p>
		<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>
		<p>правила утилизации отходов;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
		<p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p>

		<p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;
		контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,
		контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;

		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p>
		<p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p>
		<p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p>
		<p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p>
		<p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p>

		<p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p>
		<p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с , учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</p>

		дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба на различных этапах приготовления;
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

		доводить тесто до определенной консистенции (текстуры);
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых хлебобулочных изделий перед использованием;
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;
		рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		поддерживать визуальный

		<p>контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления</p>
--	--	--

		<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать</p>

		ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять,

		<p>комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p>
		<p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		<p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий на различных этапах приготовления;</p>
		<p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p>
		<p>доводить тесто до определенной консистенции (текстуры);</p>
		<p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>осуществлять</p>

		<p>взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p>
		<p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p>
		<p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед использованием;</p>
		<p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
		<p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p>
		<p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских сложного ассортимента;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>
		<p>Знания:</p>

		<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p>
		<p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи изделий сложного ассортимента для подачи;</p>

		<p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>правила маркирования и упаковывания</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение пирожных и тортов, учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание,</p>

		отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления тортов и пирожных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры;

		последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления замеса теста, выпечки тортов и пирожных сложного ассортимента;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода тортов и пирожных;
		определять степень готовности тортов и пирожных на различных этапах приготовления;
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования тортов и пирожных вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		доводить тесто до определенной консистенции (текстуры);
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

		<p>проверять качество готовых тортов и пирожных перед использованием;</p>
		<p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать торты и пирожные с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>контролировать, организовывать хранение тортов и пирожных с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
		<p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать торты и пирожные на вынос и для транспортирования;</p>
		<p>рассчитывать стоимость тортов и пирожных сложного ассортимента;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе тортов и пирожных;</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p>
		<p>температурный, временной</p>

		<p>режим и правила приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении тортов и пирожных сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи тортов и пирожных сложного ассортимента ;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос тортов и пирожных сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи тортов и пирожных сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения тортов и пирожных сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования и упаковывания</p>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>	<p>Навыки: выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>

	категорий потребителей	ведения расчетов, оформления результатов проработки
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

		<p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>
		<p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p>
		<p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p>
		<p>проводить мастер-класс для представления</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>
		<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p>
		<p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p>
		<p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p>
		<p>правила организации проработки рецептур;</p>

		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости.
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p>

		разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
		рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
		рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
		предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
		составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
		выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
		анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания:

		<p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;</p>
		<p>классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;</p>
		<p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p>
		<p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p>
		<p>основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;</p>
		<p>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;</p>
		<p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p>
		<p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p>

		<p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p>

		<p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p>
		<p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p>
		<p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p>
		<p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p>
		<p>дисциплинарные процедуры в организации питания;</p>
		<p>методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p>
		<p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p>
		<p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p>
		<p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p>
		<p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в</p>

		<p>обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>
	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</p> <p>определять потребность для выполнения производственной программы;</p>

		<p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p>
		<p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p>
		<p>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</p>
		<p>изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p>
		<p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</p>
		<p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p>
		<p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p>
		<p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p>

		современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
		методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;
		порядок списания продуктов (потерь при хранении);
		современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Навыки: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p>Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p>

		организовывать рабочие места различных зон кухни;
		оценивать работу подчиненного персонала
		Знания:
		формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
		особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;
		отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала;
		стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
		структуру организации питания;
		принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
		правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
		правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
		методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

		схемы, правила проведения производственного контроля;
		основные производственные показатели подразделения организации питания;
		правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
		контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;
		современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>Навыки: выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</p> <p>оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> <p>Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</p> <p>выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;</p> <p>оценивать результаты обучения;</p> <p>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</p>

		<p>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p>
		<p>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);</p>
		<p>способы и формы инструктирования персонала;</p>
		<p>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;</p>
		<p>роль наставничества в обучении на рабочем месте;</p>
		<p>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p>
		<p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p>
		<p>правила составления программ обучения;</p>
		<p>способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p>
		<p>принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</p>

		<p>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;</p> <p>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
--	--	---

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объём образовательной программы (в академических часах)								Распределение обязательных учебных занятий и практики по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Практика	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
		по учебным дисциплинам, МДК				1-й сем. 17 нед.	2-й сем. 23 нед.	3-й сем. 16,5 нед.	4-й сем. 23 нед.			5-й сем. 16 нед.	6-й сем. 24 нед.	7-й сем. 15,5 нед.	8-й сем. 13 нед.				
		всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение													лабораторные и практические занятия	курсовые работы (проекты)		
зачет (зачет с оценкой)	экзамен																		
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22
О.00	Общеобразовательный цикл	12	4	1404	0	1404	541	863	0	0	42	468	664	216	56	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык		2	78	-	78	22	56			12	32	46	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	3		117	-	117	59	58				20	42	55	0	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык		2	117	-	117	0	117			12	56	61	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	Математика		3	156	-	156	78	78			6	48	62	46	0	0	0	0	0
ОУД.05	История	3		118	-	118	60	58				22	38	58	0	0	0	0	0

ОУД.06	Физическая культура	2, 4		156	-	156	2	154				34	69	29	24	0	0	0	0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		70	-	70	40	30				34	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Информатика	3		100	-	100	40	60				36	36	28	0	0	0	0	0
ОУД.09	Родной язык	4		32	-	32	16	16				0	0	0	32	0	0	0	0
ОУД.10	Естествознание			248		248	118	130				136	112	0	0	0	0	0	0
	Естествознание (физика)	1		64	-	64	24	40				64	0	0	0	0	0	0	0
	Естествознание (химия)		2	108	-	108	54	54		12		36	72	0	0	0	0	0	0
	Естествознание (биология, экология)	2		76	-	76	40	36				36	40	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Обществознание	2		212		212	70	70				32	108	0	0	0	0	0	0
	Обществознание (вкл. экономику и право)			104	-	104	52	52				32	72	0	0	0	0	0	0
	Обществознание (экономическая география)			36	-	36	18	18				0	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Астрономия	2		36	-	36	18	18				0	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	Основы проектной деятельности	2		36	-	36	18	18				18	18	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4	1	508	28	480	102	378	0	0	10	0	0	66	32	110	146	66	88
ОГСЭ.01	Основы философии	5		48	4	44	36	8				0	0	0	0	0	48	0	0
ОГСЭ.02	История	5		48	4	44	36	8				0	0	0	0	48	0	0	0

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	210	10	200	0	200			10	0	0	34	32	34	44	34	32
ОГСЭ.04	Физическая культура	8		170	8	162	0	162				0	0	0	0	28	54	32	56
ОГСЭ.05	Психология общения	3		32	2	30	30	0				0	0	32	0	0	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	180	10	170	116	54	0	0	8	0	0	68	112	0	0	0	0
ЕН.01	Химия		4	144	8	136	100	36			8	0	0	68	76	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4		36	2	34	16	18				0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11	3	962	52	910	443	467	20	0	28	144	164	68	220	146	220	0	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2		74	4	70	28	42				0	74	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2		96	6	90	56	34				54	42	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2		106	6	100	68	32				58	48	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания	4		84	4	80	44	36				0	0	36	48	0	0	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6	116	6	110	68	42	20		10	0	0	0	0	0	116	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3		32	2	30	25	5				0	0	32	0	0	0	0	0

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		96	6	90	18	72				0	0	0	32	32	32	0	0
ОП.08	Охрана труда	1		32	2	30	20	10				32	0	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		68	2	66	18	48				0	0	0	0	32	36	0	0
ОП.10	Основы финансовой грамотности	4		36	2	34	16	18				0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	4		36	2	34	0	34				0	0	0	36	0	0	0	0
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок																		
ОП.12	Основы проектирования предприятий общественного питания		4	68	2	66	36	30		8		0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.13	Рисование и лепка	6		36	2	34	10	24				0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.14	Основы калькуляции и учета		5	82	6	76	36	40		10		0	0	0	0	82	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	9	13	2274	52	2222	534	464	36	1224	164	0	0	176	408	320	498	492	380
ПМ.00	Профессиональные модули	8	13	2274	52	2222	534	464	36	1224	164	0	0	176	408	320	498	492	380

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0	1	176	6	170	58	40	0	72	12	0	0	176	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-		32	2	30	22	8				0	0	32	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-		72	4	68	36	32				0	0	72	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-		72		72	-			72		0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика			0		0	-					0	0	0	0	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		3								12								

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0	2	408	10	398	112	106	20	180	20	0	0	0	408	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4	36	2	34	28	6			8	0	0	0	36	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			192	8	184	84	100	20			0	0	0	192	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-		72		72	-			72		0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-		108		108	-			108		0	0	0	108	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		4								12								

ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	2	320	6	314	74	60	0	180	26	0	0	0	0	320	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	32	2	30	20	10			10	0	0	0	0	32	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			108	4	104	54	50				0	0	0	0	108	0	0	0
УП.03	Учебная практика	5		72		72	-			72		0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	5		108		108	-			108		0	0	0	0	108	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		5								16								

ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	2	288	6	282	54	48	0	180	28	0	0	0	0	0	0	288	0
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		32	2	30	20	10				0	0	0	0	0	0	32	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	76	4	72	34	38			10	0	0	0	0	0	0	76	0
УП.04	Учебная практика	7		72		72	-			72		0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика	7		108		108	-			108		0	0	0	0	0	0	108	0
	Экзамен (квалификационный)		7								18								

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	2	498	10	488	128	108	0	252	26	0	0	0	0	0	498	0	0
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6		32	2	30	18	12				0	0	0	0	0	32	0	0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	214	8	206	110	96			10	0	0	0	0	0	214	0	0
УП.05	Учебная практика	6		108	-	108	-			108		0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.05	Производственная практика	6		144	-	144	-			144		0	0	0	0	0	144	0	0
	Экзамен (квалификационный)		6								16								

П.00	Промежуточная аттестация			252		252						0	36	18	36	36	36	54	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			216		216						0	0	0	0	0	0	0	216
Объем образовательной программы (всего):		37	22	5940	142	5798	1736	2226	56	1368	252	612	828	594	828	576	864	558	468
Кол-во учебных часов в неделю												36	36	36	36	36	36	36	36
Государственная итоговая аттестация: (дипломная работа (дипломный проект)), демонстрационный экзамен.										Всего:	Дисциплины и МДК, час.	612	828	522	648	396	612	270	216
											Промежуточная аттестация, час.	0	36	18	36	36	36	54	36
											Учебная практика, час.	0	0	72	72	72	108	72	108
											Производственная практика, час.	0	0	0	108	108	144	216	144
											Экзамены, ед.	0	3	2	4	3	3	4	3
											Зачеты, ед.	2	8	5	5	3	7	4	3

Учебные сборы проводятся в объеме 35 часов в 6 семестре.

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ОП.10 Основы проектирования предприятий общественного питания	76	ДПБ. С целью расширения кругозора знаний студентов в области проектирования предприятий общественного питания
2	ОП.13 Рисование и лепка	36	ДПБ. Научить студентов находить творческий подход при приготовлении и оформлении мучных кондитерских изделий
3	ОП.14 Основы калькуляции и учета	92	ДПБ. Научить студентов вести учёт , оформлять документацию, составлять план-меню, рассчитывать стоимость блюд
4	Производственная практика по специальности (преддипломная)	144	ДПБ. Усиление практической подготовки
5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	100	Развитие профессиональных компетенций
6	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	130	Развитие профессиональных компетенций
7	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	130	Развитие профессиональных компетенций
8	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	120	Развитие профессиональных компетенций

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
9	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	82	Развитие профессиональных компетенций
10	ПМд.07 Выполнение работ по профессии пекарь	128	Развитие общих и профессиональных компетенций по запросу работодателя
	ИТОГО	1296	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия 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.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд 2. Приготовление, оформление горячих блюд разнообразного ассортимента	02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	4	Горячий цех	Мастер цеха
2	1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы,	03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	108	5	Холодный цех	Мастер цеха

	необходимые для приготовления холодных блюд и закусок 2. Приготовление, оформление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
3	1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов 2. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	7-8	Кондитерский цех	Мастер цеха
4	1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий 2. Приготовление, оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	6	Кондитерский цех	Мастер цеха
5	1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы,	06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного	108	7	Горячий, холодный, кондитерский цеха	Мастер цеха

	необходимые для приготовления блюд и изделий		персонала				
6	1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий 2. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	07	Расчёт основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных изделий. Приготовление , оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	144	8	Цех приготовления и выпечки мучных кондитерских изделий	Мастер цеха

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

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.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;

- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории:

- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех.

Тренажеры, тренажерные комплексы:

- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, 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 «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы ученические	
2	Стулья ученические	
3	Стол преподавателя	
4	Стул преподавателя	
5	Стол компьютерный	
6	Стул крутящийся	
7	Шторы-жалюзи	
8	Шкаф для книг	
9	Шкаф закрытый	
Дополнительное оборудование		

II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер USN Computer	
2	Принтер лазерный hp LaserJet 1010	
3	Проектор BENQ	
4	Экран SMART	

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол учебный	
2	Стул учебный	
3	Стол письменный	
4	Шторы	
5	Контрольно-кассовая машина «Касби-02К»	
6	Контрольно-кассовая машина «Меркурий-115Ф»	
7	Контрольно-кассовая машина «АМС-100Ф»	
8	Сканер штрихкода	
9	Контрольно-кассовая машина «Меркурий MS-K»	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Проектор	
2	Интерактивная доска SMART	
3	Монитор SAMSUNG	
4	Системный блок	
5	Проектор	
6	Интерактивная доска SMART	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

1	Столы ученические	
2	Стулья ученические	
3	Стол преподавателя	
4	Стул преподавателя	
5	Доска	
6	Стол универсальный (круглый)	
7	Стул бармена	
8	Телевизор «Сокол»	
9	Холодильник «Саратов 1614 М»	
10	Блендер	
11	Блендер «Scarlett»	
12	Блендер «LD»	
13	Пылесос	
14	Барная стойка	
15	Стенка	
16	Шкаф книжный	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы ученические	15
2	Стулья ученические	30
3	Стол письменный	1
4	Шторы	6
5	Набор посуды VITESSE VS-1007 Chantal 9 пр.	1
	Доска разделочная	5
	Миска пластиковая	9
	лопатка деревянная	10
	кастрюля 3л	3
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		

1	Benq- проектор	1
2	Samsung-монитор	1
3	Sven-колонки	2
4	Dialog-клавиатура, компьютерная мышь	1
5	USN computers-системный блок	1
6	Инфракрасный динамик усилитель в комплекте	1
7	Интерактивная доска	SMARTBOARD SBM 680 в комплекте
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Муляжи: котлеты морковные, свекольные, зразы картофельные, морковь, припущенная в молочном соусе, картофель отварной. Плакаты: обработка клубнеплодов, простая нарезка овощей, сложная нарезка овощей, обработка грибов, блюда из фаршированных овощей, приготовление рагу из овощей.	
2	Муляжи: вареники ленивые, лапшевник с творогом, крупеник гречневый, запеканка творожная, омлеты, яичница глазунья, яичница с гарниром. Плакаты: котлеты и биточки манные, пудинг рисовый, лапшевник с творогом, приготовление котлет картофельных	
3	Плакаты: Приготовление супов и соусов, окрошки овощные, суп-пюре из картофеля, рассольник ленинградский, щи из свежей капусты, борщ с картофелем и капустой, классификация соусов, приготовление соуса красного основного, классификация супов.	
4	Муляжи: рыба отварная, рыба припущенная, рыба жареная по-ленинградски, рыба запеченная по-русски, по-московски, с макаронами, солянка рыбная, рыба в тесте, рыба фри, рыба восьмеркой.	

	<p>Плакаты:</p> <p>нарезка полуфабрикатов из рыбы, обработка осетровых, фарширование щуки, обработка рыбы средних размеров на кругляши, обработка крупной рыбы, полуфабрикаты из рыбы, блюда из рыбной котлетной массы, горячие блюда из рыбы.</p>	
5	<p>Муляжи:</p> <p>мясо отварное с гарниром, плов, гуляш, рагу мясное, бефстроганов, бифштекс 3 способа подачи, ромштекс, лангет, антрекот, шашлык,</p> <p>Плакаты:</p> <p>полуфабрикаты из котлетной массы, натурально-рубленной, птицы, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса, полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, обвалка говяжьей, свиной, бараньей тушь, блюда из субпродуктов, птицы, натурально-рубленной массы, мясной котлетной массы.</p>	
6	<p>Муляжи:</p> <p>сельдь, натуральная, сельдь рубленая.</p> <p>Плакаты:</p> <p>банкетные блюда из мяса, холодные блюда и закуски из мяса, закуски из овощей, яиц и грибов, варианты оформления холодных блюд и закусок, классификация и виды бутербродов, старинные русские блюда, оформление банкетных блюд, банкетные блюда из рыбы и морепродуктов, салаты из сырых овощей, холодные блюда и закуски из субпродуктов, салаты и винегреты из вареных овощей.</p>	
7	<p>Муляжи:</p> <p>желе</p> <p>Плакаты:</p> <p>желе, мусс, самбук, горячие сладкие блюда, напитки</p>	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы ученические	
2	Стулья ученические	
3	Стол преподавателя	
4	Стул преподавателя	

5	Стол компьютерный	
6	Стул крутящийся	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер USN Computer	
2	Проектор BENQ	
3	Экран SMART	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Шкаф книжный	1
2	Вытяжной шкаф	1
3	Стол для проведения демонстрационных экспериментов, оснащён раковиной	1
4	Рабочий стол преподавателя	1
5	Доска	1
6	Учебные столы для студентов	15
7	Стулья для студентов	30
8	Стул-кресло для преподавателя	1
9	Стул мягкий	1
10	Микроскоп школьный ШМ-1	1
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Монитор	BENQ GL 951
2	Компьютер с колонками	IN WIN
3	Проектор	NEC M230X
4	Экран для проектора	SCREEN MEDIA
Дополнительное оборудование		

III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол учебные	8
2	Стулья учебные	16
3	Стол письменный	2
4	Стул преподавателя	2
5	Стол компьютерный	2
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер USN Computer	
2	Проектор BENQ	
3	Экран SMART	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

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

Кабинет « актовый зал »

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Стулья	102
2	Жалюзи	4
3	Пианино	2
4	Музыкальный центр	1
5	Колонки	2

6	Цветы в вазах	2
7	Ковровая дорожка	1
8	Огнетушитель	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

6.1.2.3. Оснащение лабораторий
Лаборатория «Учебный кулинарный цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1		
2		
3		
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Конвекционная электрическая печь - 41013400225	КЭП -4П
2	Стенд под пароконвектомат	
3	Электронные весы-2	M-ER 322
4	Взбивальная машина - 062931167	B20-F
5	Электрическая плита - 042941063	
6	Электрическая плита - 042941064	
7	Шкаф холодильный со стеклом - 063612027	
8	Морозильная камера- 21013600219	Pozis FV NF-117
9	Электрогриль	KG 943
10	Стеклокерамическая настольная плитка	RIC-2021
11	Электрическая индукционная настольная плитка	ENDEVER IP-14
12	Фритюрницы электрические (3л)	
13	Фритюрница электрическая (1л.)	
14	Микроволновая печь Gorenje	MO20MW
15	Блендер Moulinex	LM300

16	Планетарный миксер	
17	Миксер (взбивальная машина)	
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Кухонный гарнитур	6
2	Стол обеденные	4
3	Стол производственные (063611191,063611192,063611193)	3
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Плакаты, муляжи, компьютерные презентации	
Дополнительное оборудование		

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученические	6
2	Стулья ученические	12
3	Шкафы витрины	3
4	Стол письменный	1
5	Стул преподавателя	1
6	Производственные столы	5
7	Стеллажи	2
Дополнительное оборудование		
1	Электронные весы -2	M-ER 322
2	Миксер электрический -2	Braun
3	Взбивальная машина настольная	Vitek 900w
4	Взбивальная машина	B 20 - F
5	Тестомесильная машина	HL -20
6	Конвекционная печь	ПКУ – 650
7	Холодильник	«Атлант»
8	Электрическая плита	ПЭ-0,48М
9	Электровафельница	ENERGY
10	Электрофритюрница	DELTA

11	Электромясорубка	АТЛАНТА
12	Индукционные плиты	
13	Пароконвектомат	EKF 611
14	Гастроёмкости	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Монитор BEPG	1
2	Системный блок	1
3	Проектор	1
4	Экран	1
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование (инвентарь)		
1	Подставка для оформления тортов	1
2	Формы для теста	2
3	Формы для выпечки	1
4	Набор форм для печенья	1
5	Набор для изготовления цветов из мастики	1
6	Набор кондитерских мешков	1
7	Набор кондитерских насадок	1
8	Нож палетка для нанесения крема	1
9	Силиконовая скалка для теста	1
10	Набор посуды	1
11	Приборы столовые	1
12	Кастрюли (2л.,3л.,5л.)	3
13	Сковорода	6
14	Венчики для взбивания	3
15	Миски из нержавеющей стали	5
16	Набор сит для просеивания	2
17	Доска профессиональная белая	1
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Муляжи: бисквитные торты, песочные торты. Плакаты: Приготовление пирожных и тортов.	
2	Муляжи: пирожки, ватрушки, расстегаи, кулебяка, сдоба, булочка школьная, оладьи, блинчики. Плакаты: Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста – процессы происходящие при брожении теста, изделия из теста	
Дополнительное оборудование		

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских 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», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей;	

	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Наименование рабочего места, участка «Кондитерский цех организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Весы настольные электронные Конвекционная печь	

	<p>Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Сифон Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфракрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной</p>	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

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			
2			

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного 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, рабочих.

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/специальности.

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 должна быть организована на любом курсе 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, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях 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 календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 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 г. № 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».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта).

Приложение 1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Матрица компетенций выпускника
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Код и наименование специальности

2023 г.

		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело					
		Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)							
33.011 Повар							
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3	ПК 1.1. ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 3.1			
	A/02.3	ПК 1.2. ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 3.2			
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4	ПК 1.1. ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 3.1			
	B/02.4	ПК 1.2. ПК 1.4	ПК 2.3 ПК 2.8	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7			
ОТФ С Организация и контроль текущей	C/01.5	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4			

деятельности бригады поваров				ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7			
	C/02.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПК 2.3 ПК 2.4	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7			
	C/03.5	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7			
33.010 Кондитер							
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3				ПК 4.1	ПК 5.1	
	A/02.3				ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/01.4				ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	
	B/02.4				ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	
ОТФ С	C/01.5						ПК 6.1

Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров							ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	C/02.5						ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	C/03.5						ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
33.014 Пекарь							
ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	A/01.3						ПК 5.1
	A/02.3						ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	B/01.4						ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6
	B/02.4						ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6
	B/03.4						ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6

	В/04.4					ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	
	В/05.4					ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	С/01.5						ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	С/02.5						ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	С/03.5						ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция

Приложение 2. Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей

Приложение 2.1

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе

**профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента**

Код и наименование профессионального модуля

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента »

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного 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 традиционных 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.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен :

<p>Владеть навыками</p>	<p>в разработке ассортимента полуфабрикатов; в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; в упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; в контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов</p>

	сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 176

в том числе в форме практической подготовки 112 часов

Из них на освоение МДК 104 часа

в том числе самостоятельная работа 6 часов

практики, в том числе учебная 72 часа

Промежуточная аттестация *в форме квалификационного экзамена*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
			Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация				
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>		<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 1.1-1.4 ОК.01-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	30	8	30	8	-	2		-	-
ПК 1.1.-1.4 ОК.01-11	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	68	32	68	32	-	4		-	-

	изделий сложного ассортимента									
	Учебная практика	72	72						72	-
	Производственная практика	-	-							-
	Промежуточная аттестация	X	X							
	Всего:	170	112	98	40		6	12	72	72

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 часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		32	
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		32	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.</p> <p>Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p>Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента</p> <p>Тематика практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическая работа (практическая подготовка) Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)</p>	6	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<p>Содержание</p> <p>Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов</p> <p>Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p> <p>Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</p>	4 4	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<p>Содержание</p> <p>Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов,</p>	8	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11

	обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.		
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).		
	Тематика практических и лабораторных занятий	4	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Практическое занятие (практическая подготовка) Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
	Практическое занятие (практическая подготовка) Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Освоение учебного материала тем с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 	2	
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		72	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание		ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.		
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитакэ, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	2	
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.		
	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов.		

	Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.		
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание	4	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции		
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья		
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание	6	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.		
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных		
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	8	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.		
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом		

	требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	Тематика практических и лабораторных занятий	10	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Практическая работа (практическая подготовка) Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	8	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание	6	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.		
	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.		
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.		
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	6	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности		
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семена фенхеля, эстрагон).		
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.		
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.		
Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.			

	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
	Тематика практических и лабораторных занятий	14	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Практическая работа (практическая подготовка) Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	12	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Содержание	2	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.		
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	2	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы		
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических и лабораторных занятий	8	ПК 1.1-1.4 ОК.01-11
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	8	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		4	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.			
5. Освоение учебного материала темы с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов (fcioedu.ru)			
6. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.			
7. Подготовка словаря иностранных терминов/			
Учебная практика по ПМ.01		72	
Виды работ:			

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с

инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Всего	176	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства п.6.1 ОПОП-П, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатории кулинарного цеха, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

2. 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.

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. 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

3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

3.2.2. Основные электронные издания

Аннотация к рабочей программе

профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код и наименование профессионального модуля

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	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 традиционных 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.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного

	ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>в разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>в контроле хранения и расхода продуктов</p>
Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим</p>

	<p>требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации 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, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 408

в том числе в форме практической подготовки 286 часов

Из них на освоение МДК 228 часов

в том числе самостоятельная работа 10 часов

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная 108 часов

Промежуточная аттестация *в форме квалификационного экзамена*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 2.1.-2.8 ОК.01-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	6	34	6	-	2		-	-
ПК 2.1.-2.8 ОК.01-11	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	184	100	184	100	20	8		-	-
ПК 2.1.-2.8 ОК.01-11	Учебная и производственная практика	72	72						72	108

	Производственная практика	108	108								-
	Промежуточная аттестация	X	<i>X</i>								
	<i>Всего:</i>	398	286	218	106	20	10	12	72		108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		34	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		34	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания</p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)</p> <p>Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p>Тематика практических и лабораторных занятий</p> <p>Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи</p>	8	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.</p> <p>Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции</p> <p>Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное</p>	10	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11

	охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения		
	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции		
	Тематика практических и лабораторных занятий	2	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Практическое занятие (практическая подготовка) Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	6	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и	4	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11

	реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Тематика практических и лабораторных занятий	2	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Практическое занятие (практическая подготовка) Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		2	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. 			
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		192	
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		192	
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание	10	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции		
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни		
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)		
Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими			

	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи		
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования		
	Тематика практических и лабораторных занятий	12	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Практическая работа (практическая подготовка) Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
	Практическая работа (практическая подготовка) Составление технологических карт на супы сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:	8	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11

	<ul style="list-style-type: none"> - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов 		
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.		
	Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.		
	Тематика практических и лабораторных занятий	6	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Практическая работа (практическая подготовка) Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление сложных горячих соусов.	4	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.	12	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11

	Тематика практических и лабораторных занятий	14	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Практическая работа (практическая подготовка) Расчёт сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, запечённых и тушёных овощей и грибов.	12	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание	12	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.		
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.		
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Тематика практических и лабораторных занятий	8	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
Практическое занятие (практическая подготовка) Адаптация рецептов горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2		
Лабораторное занятие (практическая подготовка) Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц,	Содержание	10	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного		

творога, сыра, муки сложного ассортимента	ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.		
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Тематика практических и лабораторных занятий	12	
Практическое занятие (практическая подготовка) Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11	
Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	10		
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание		
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	10	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора		

	<p>полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>		
	Тематика практических и лабораторных занятий	16	
	Практическое занятие (практическая подготовка) Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
	Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	14	
Тема 2.7. Приготовление блюд,	Содержание Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные	14	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04.,

кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	направления формирования ассортимента		ОК.07.,09,10,11
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой		
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуски на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических и лабораторных занятий	18	
Практическое занятие (практическая подготовка) Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11	
Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	16		
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из	8		
	Содержание Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в		ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11

домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора приправ и приправ при приготовлении данных блюд.		
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	Тематика практических и лабораторных занятий	14	ПК.2.1-2.8 ОК.01-04., ОК.07.,09,10,11
Практическое занятие (практическая подготовка) Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2		
Лабораторная работа (практическая подготовка) Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	12		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	8		

<ol style="list-style-type: none"> 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР (www/fcioredu.ru) 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		
Курсовая работа	20	
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</p> <p>Тематика занятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: <ul style="list-style-type: none"> - разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. <p>Защита курсовой работы.</p>	20	
<p>Примерная тематика курсовой работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 		

<ol style="list-style-type: none">2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.		
--	--	--

<p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>		
<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 	72	

<ol style="list-style-type: none"> 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
<p>Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до 	108	

<p>готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Всего	408	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства п.6.1 ОПОП-П, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатории кулинарного цеха, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2020
2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов, М.: ИЦ «Академия», 2020

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с
2. 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

3.2.2. Основные электронные издания

Аннотация к рабочей программе

профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания

Код и наименование профессионального модуля

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» 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 традиционных 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.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,

	заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</p>

	<p>инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 320

в том числе в форме практической подготовки 240 часов

Из них на освоение МДК 134 часа

в том числе самостоятельная работа 6 часов

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная 108 часов

Промежуточная аттестация *в форме квалификационного экзамена*

	практика									
	Промежуточная аттестация	X	<i>X</i>							
	Всего:	314	240	134	60		6	16	72	108

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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		32	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		32	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	4	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления		
	Разработка рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие. Разработка рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	4	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	6	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)		
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	Содержание	10	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними		

хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос		
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		2	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	10	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		

	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практические занятия. Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	2	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Лабораторная работа. Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	4	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	12	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.		
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия. Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления салатов сложного ассортимента.	2	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	8		

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	12	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. 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 канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	10	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Практические занятия. Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	8	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	14	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного		

	сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. 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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практические занятия. Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	4	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	8	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	16	
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. 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 блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		

	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практические занятия. Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы сложного ассортимента.</p> <p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p>	12	
		4	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
		8	
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		4	
<p>Учебная практика по ПМ.03</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе 		72	

<p>региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none">8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
--	--	--

<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	<p>108</p>	
<p>Всего</p>	<p>320</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства п.6.1 ОПОП-П, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатории кулинарного цеха, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, , М.: ИЦ «Академия», 2020 г

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. 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

3.2.2. Основные электронные издания

Аннотация к рабочей программе

профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код и наименование профессионального модуля

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	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 традиционных 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.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических</p>

	<p>веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 288

в том числе в форме практической подготовки 228 часов

Из них на освоение МДК 102 часа

в том числе самостоятельная работа 6 часов

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная 108 часов

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена

	сложного ассортимента									
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	72	72						72	108
	Производственная практика	108	108							-
	Промежуточная аттестация	X	X							
	Всего:	282	228	102	48	-	6	18	72	108

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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	6	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента		
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11
	Содержание	6	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции		
Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.			
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	8	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов,	2	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11

	напитков сложного ассортимента. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1			
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
		2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		40	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		40	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.	8	ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11

	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 десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	4	ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	6	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.		ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	10	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	4	ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным		2	

	преподавателем).		
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
	3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
	4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
	5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
	6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
	7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
	8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		36	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание		ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.		
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: 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).	8	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическая работа. Расчёт сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	2	ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11
Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	6		
Тема 3.2	Содержание		

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	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.	8	ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.			
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: 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).			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			10
	Практическая работа. Расчёт сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента			2
Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	8			
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.		2		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.				
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.				
9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Учебная практика по ПМ.04		72		
Виды работ:				
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.				

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями

<p>и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	<p>108</p>	
<p>Всего</p>	<p>288</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства п.6.1 ОПОП-П, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатории кулинарного цеха, лаборатория кондитерского цеха оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2021

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. 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

3.2.2. Основные электронные издания

Аннотация к рабочей программе

профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код и наименование профессионального модуля

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	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 традиционных 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.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; – приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

	<ul style="list-style-type: none"> – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии 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, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 498

в том числе в форме практической подготовки 360 часов

Из них на освоение МДК 236 часов

в том числе самостоятельная работа 10 часов

практики, в том числе учебная 108 часов

производственная 144 часа

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>		<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30	12	30	12	-	2	-	-	-
ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	206	96	206	96	-	8	10	-	-

ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	108	108						108	144
	Производственная практика	144	144							-
	Промежуточная аттестация	X	<i>X</i>							
	<i>Всего:</i>	488	360	236	108	-		10	108	144

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 часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32	
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		32	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа Практическое занятие. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
Тема 1.3.	Содержание	4	ПК 5.1.-5.5

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>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. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.</p>		ОК 1-7,9-11
	<p>Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий</p>		
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	4	
	<p>Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды</p>	4	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
<p>Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</p>	<p>Содержание</p>		
	<p>Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</p>		ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
	<p>Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.</p>		
	<p>Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p>	6	
	<p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</p>		
	<p>Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования</p>		
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	4	
<p>Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья</p>	4		
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 	2		

6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	214	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	214	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	24	
Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	4	ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
Лабораторная работа. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	20	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание	ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования	

	штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	24	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	24	ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание	28	ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста		
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и других для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	24	
Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	24	ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	30	ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкостучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.		
	Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	24	
Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских,	24		

	брендовых		
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		8	
<p>Учебная практика по ПМ.05 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода 		108	

<p>изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 	<p>144</p>	

<p>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.).</p> <p>9. 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>		
Всего	498	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:

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

- техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. 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

3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

Аннотация к рабочей программе
**профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала**
Код и наименование профессионального модуля

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» 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 традиционных 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.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>
знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм</p>

	<p>обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 204

в том числе в форме практической подготовки 150 часов

Из них на освоение МДК 90 часов

в том числе самостоятельная работа 6 часов

практики, в том числе производственная практика 108 часов

Промежуточная аттестация *в форме квалификационного экзамена*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>		<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	50	22	46	22	-	4	-	-	-
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	46	20	44	20	-	2		-	-
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Курсовой проект (работа)					16				
ПК 6.1-6.5	Учебная и производственная практика	-	-						-	108
	Производственная	108	108							-

	практика									
	Промежуточная аттестация	X	<i>X</i>							
	Всего:	204	152	90	44	-	6	16	-	108

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 часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		50	
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		204	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	<p>Содержание</p> <p>1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей</p> <p>2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)</p> <p>3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)</p> <p>4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных</p>	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<p>Содержание</p> <p>Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания</p>	4	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11

	различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.		
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.		
	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.		
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.		
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента		
	Тематика практических занятий		
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	4	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание		
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.		ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	4	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов		
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.		
	Тематика практических занятий		ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание		
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	4	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).		
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы		

	управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.		
	4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия		
	5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам		
	Тематика практических занятий		
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	4	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения		
	3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»		
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения		
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений		
	6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными		
	7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник		
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	4	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания		
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).		
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени		
	Тематика практических занятий		
	1. Планирование производственного задания (программы)	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда			
3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени			

Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	4	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11					
	Тематика практических занятий 1. Расчет производственной мощности 2. Расчет товарооборота 3. Расчет производительности труда 5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. 6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников 1. Оформление документов: дневного заборного листа 2. Разработка нормативно-технологической документации			4	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11			
	Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями					Содержание 1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. 2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	Тематика практических занятий 1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции					2		

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		2	
1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.			
2. Изучение отраслевых нормативных документов:			
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;			
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;			
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;			
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;			
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.			
3. Анализ основных типов организаций питания.			
4. Разработка структуры конкретной организации питания.			
5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.			
6. Изучение «Справочника руководителя»			
7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).			
8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.			
9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.			
10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.			
11. Решение ситуационных задач по темам раздела.			
12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.			
13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).			
14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).			
15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)			
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		46	
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		204	
Тема 2.1.	Содержание	16	ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного		

	<p>обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p> <p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p> <p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>		ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание	8	ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов		
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.		
	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.		
	Тематика практических занятий		
	1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. 2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	20	ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.	2		
Курсовой проект (работа) (если предусмотрено) Примерная тематика курсовых проектов (работ):			

<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонеентам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни 		
<p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 	<p>16</p>	

<p>9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</p> <p>10. Заключение</p>		
<p>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</p> <p>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). <p>2. Составление:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчетного плана-меню - основных производственных показателей <p>4. Разработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) <p>5. Составление заключения</p>	<p>2</p>	
<p>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 	<p>108</p>	

<p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>17. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>		
Всего	204	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: наличие учебных кабинетов организации производства, основ экономики, правовых основ профессиональной деятельности, безопасности жизнедеятельности, охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. комплект учебно-наглядных пособий
4. бланки первичных бухгалтерских документов;
5. наглядные пособия;
6. комплект учебно-методической документации.
7. мультимедиа-система для показа презентаций;
8. комплект бланков учетной документации (по учету и расчетам заработной платы);

Технические средства обучения:

1. интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.
2. микрокалькуляторы.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
2. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала/Н.Н. Пукалина.-М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.
4. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. – Ростов н/Д: «Феникс», 2015.- 352с.
- 5.«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»; М. Издательский центр «Лада» 2007 г

Дополнительные источники:

1. Радченко Л. А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», учебное / Л.А. Радченко:- Ростов н/Д «Феникс», 2016 г.
2. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Н.Д. Торопова.- Ростов н/Д: «Феникс»,2010.-409с.

3.2.2. Основные электронные издания

Приложение 3. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека. 	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

	<ul style="list-style-type: none"> - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схему микробиологического контроля; - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания.

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	74
в т.ч. в форме практической подготовки	42
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	42
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел 1 Микробиология, санитария и гигиена			
Тема 1. Основные группы микроорганизмов	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Морфология микроорганизмов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.		
	Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, обмен веществ, питание микроорганизмов, рост микробной культуры.		
	Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические, химические, биологические факторы.		
	Распространение микробов в природе: микрофлора почвы, воздуха, воды.		
	Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;		
	Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов		
	Тематика лабораторных занятий (практическая подготовка)	10	
	Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микроскопирования. Изучение под микроскопом морфологии микроорганизмов на пищевых продуктах. Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей Приготовление питательной среды для выращивания микроорганизмов Микроскопирование дрожжей. Микроскопирование плесневых грибов. Микроскопирование бактерий. Питательные среды для выращивания микроорганизмов. Стерилизация .Устройство микроскопа и приготовление препаратов.		
	Практические занятия (Практическая подготовка)		
	2		
	Окрашивание микроорганизмов по Граму. Получение чистых культур.		
Тема 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07
	Понятие о инфекции. Иммунитет.		
	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве условия их развития		
	Острые кишечные инфекции. Зоонозы		
	Пищевые отравления: бактериального происхождения .Токсикоинфекции. Глистные заболевания.		

	Тематика лабораторных занятий (практическая подготовка)		ОК 09, ОК 10
	Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, почвы. Определение микробиологических показателей безопасности.	4	
	Практические занятия (Практическая подготовка)	2	
	Составление плана профилактических мероприятий по предупреждению пищевых инфекций		
Тема 3. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Личная гигиена работников предприятий общественного питания		
	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания		
	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, одежде.		
	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.		
	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.		
	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.		
	Тематика лабораторных занятий (практическая подготовка)		
	Приготовление моющих растворов для мытья и дезинфекции посуды Микробиологический контроль персонала и качества сырья. Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.	4	
	Практические занятия (Практическая подготовка)	2	
Санитарная обработка оборудования и инвентаря учебного кулинарного цеха. Проведения мероприятий по дезинсекции, дезинфекции, дератизации.			
Самостоятельная работа обучающихся	2		
систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); работа с нормативной документацией.			
Раздел 2 Физиология питания.			
Тема 2.1. Роль пищи для организма человека	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека. Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Всасывание пищевых веществ, физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Значение пищевых веществ для организма человека. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания. Последствия избытка или недостатка пищевых веществ.		
Тема 2.2	Содержание		ПК 1.1-1.4

Пищевые вещества	Состав пищевых продуктов. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Белки, аминокислотный состав.	6	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Белки. Понятие об азотистом балансе, соотношении в рационе питания белков животного и растительного происхождения.		
	Углеводы: виды, их источники, участие в обмене веществ. Витамины: виды, понятия о авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах		
	Жиры: растительные и животные жиры, их состав, соотношение в суточном рационе питания. Минеральные вещества: виды, источники, суточная потребность. Вода: водно-солевой обмен. Водный баланс. Пищевая ценность различных продуктов питания.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)		
Состав пищевых продуктов. Пищевая ценность различных продуктов питания.	2		
Тема 2.3 Обмен веществ	Содержание	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Общее понятие об обмене веществ. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки.		
	Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	4	
Расчет суточного потребления пищи в зависимости от суточного расхода энергии. Расчет энергетической ценности блюд. Суточный расход энергии различных групп населения. Роль труда и физкультуры в обмене веществ. От чего зависит суточный расход энергии.			
Тема 2.4. Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального питания	Содержание	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение		
	Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения, детей и подростков. Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом. Составление суточного рациона питания			
Тема 2.5. Лечебное и лечебно-профилактическое питание	Содержание	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Лечебное питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения лечебного питания.		
	Принципы щажения: механическое, термическое, химическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты.		
	Дробное питание, режим питания. Назначение и характеристика основных лечебных диет. Понятие о лечебно – профилактическом питании и его рационах		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	

	Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности. Составление набора продуктов суточного рациона в соответствии с указанной диетой. Определение его химического состава и калорийности.		
	<p>Самостоятельная работа обучающегося</p> <p>Выполнение домашнего задания по разделу. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Назначение и характеристика основных лечебных диет. Подбор блюд для лечебного питания с учетом видов щажения по различным диетам. Тематика рефератов: 1. Модные диеты. 2. Вегетарианство. 3. Раздельное питание. 4. Организация питания в учебных заведениях. 5. Пищевые добавки. 6. Питание современного человека. 7. Функциональное питание</p>	2	
Зачёт с оценкой			
Всего:		74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, М.: ИЦ «Академия», 2021
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, М.: ИЦ «Академия», 2017
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, М.: ИЦ «Академия», 2017, электронный учебник

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены и пищевой промышленности, М.: ИЦ «Академия», 2013
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, М.: ИЦ «Академия», 2014

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	56
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	34
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Промежуточная аттестация	Дифференцированного зачета

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел 1 Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			
Тема 1.1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	14	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.		
	Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.		
	Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры		
	Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения		
	Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты	2		
Тема 1.2. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Содержание учебного материала	10	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери.		
	Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; Способы оценки условий хранения и состояние продуктов и запасов. Размещение товаров. Основополагающие принципы хранения	10		
Тема 1.3 Методы	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.4

контроля качества продуктов при хранении	Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация 6 2 показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов.		
	Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов.	10	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов	2	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
Раздел 2. Организация производства продукции и производственного процесса			
Тема 2.1 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий.		
Тема 2.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками.		
	Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов.		
	Порядок отпуска продуктов на производство.		
	Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация приемки, вскрытия, хранения, возврат тары.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)		
	Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов.	4	
	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.		
Тема 2.3 Структура производства	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям.		
	Производственный процесс: понятие, сущность содержание, основные элементы, принципы организации.		

	Тематика практических занятий(практическая подготовка)		ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Составление схемы взаимосвязи производственных помещений	4	
Тема 2.4. Контроль запасов и наличия продуктов	Содержание учебного материала		
	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.		
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	4	
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)		
	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов б . Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Документальный учёт расхода сырья на производстве. Учёт движения готовых изделий на производстве. Учёт движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.	6	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
Самостоятельная работа обучающихся			
Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов населения. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню	2	ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	
	Дифференцированный зачёт	2	
	Всего:	96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии общественного питания», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2018.

3.2.2. Основные электронные издания

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» Учебные пособия и справочная литература:

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 27.О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12

2. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 1990

3. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 1989

4. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество»

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> -определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. 	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания

	<ul style="list-style-type: none"> – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования. 	
--	--	--

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	106
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	68
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	32
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Промежуточная аттестация	Зачёта с оценкой

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды формирования ОК и ПК	
1	2	3		
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания				
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<p>Содержание</p> <p>Основные типы предприятий общественного питания</p> <p>Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания</p> <p>Характеристика услуг предприятий общественного питания.</p>	6	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>			4
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<p>Содержание</p> <p>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>Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха.</p> <p>Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.</p> <p>Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.</p> <p>Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.</p> <p>Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции</p>	16	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	
	<p>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</p>			8

	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		68	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	12	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	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.		
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы. Машины для кондитерского цеха.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.		
	Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации 3. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		

	4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	16	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное).		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	8	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Карточка учета материалов форма № М.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		
	Зачет с оценкой	2	
Всего:		106	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет оснащенный оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

- 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).

3.2.1. Основные печатные издания

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - 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. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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. Г.Г. Лутошкина Техническое оснащение организаций питания -М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

8. 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.

9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336

3.2.2. Основные электронные издания

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

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

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

4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ 4.
<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

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

6. www.restoracia.ru

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.04 Организация обслуживания** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену; - подготавливать посуду, приборы, стекло; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток; - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

	<p>соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню; – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; – обслуживать иностранных туристов; – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 	<ul style="list-style-type: none"> – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

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	80
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	36
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	Зачёта с оценкой

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел 1 Общественное питание в современных условиях	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.		
	Основные формы организации труда в общественном питании.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Основные задачи предприятий общественного питания. Основные законы, регулирующие выпуск безопасной и качественной продукции ПОП		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.			
Раздел 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности	Содержание учебного материала	6	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания.		
	Классификация предприятий общественного питания.		
	Характеристика типов предприятий общественного питания.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
	Назначение и функции предприятий общественного питания. Особенности производственно – торговой деятельности ПОП. Подразделение ПОП по предоставляемым услугам, по характеру производства, по ассортименту выпускаемой продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	2		
Раздел 3 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3.
	Источники снабжения ПОП.		
	Виды договоров, применяемых в общественном питании.		
	Организация товародвижения и доставки продуктов.		

	Приемка продовольственных товаров.		ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Материально – техническое снабжение ПОП.		
	Организация работы складских помещений и требования к ним.		
	Хранение и отпуск продуктов.		
	Организация тарного хозяйства		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Рациональная организация снабжения ПОП. Логистический подход к работе предприятий и его назначение. Организационно – технические, экономические мероприятия ПОП	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09, 10
Раздел 4. Оперативное планирование работы производства предприятий общественного питания . Организация работы производственных цехов.	Содержание учебного материала		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	4	
	Оперативное планирование работы производства предприятий с полным производственным циклом. Виды меню.		
	Нормативная документация ПОП.		
	Производственная структура и её характеристика. Организация рабочих мест.		
	Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
Расположение оборудования в цехах ПОП. Технологический процесс обработки сырья в цехах ПОП. Лабораторные исследования продукции выпускаемой на ПОП.	2		
Раздел 5. Организации обслуживания. Торговые помещения.	Содержание учебного материала		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Услуги общественного питания и требования к ним. Методы и формы обслуживания.	6	
	Прогрессивные технологии обслуживания. Виды торговых помещений, их характеристика.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	4	
Раздел 6. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.	Содержание учебного материала		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Виды столовой посуды, столовое бельё. Общие правила сервировки стола.	6	
	Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.		
	Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Основные столовые приборы, вспомогательные столовые приборы, виды посуды для вторых блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для	6	

	подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов.		
Раздел 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.		
	Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом.		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.		
	Расчет с потребителями.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	
	Информационное обеспечение предприятий общественного питания. Принцип составления меню, последовательность расположения блюд.		
Раздел 8. Подготовка к обслуживанию потребителей	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы.		
	Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай.		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.		
	Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения».		
	Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.		
Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6		
Правила этикета и нормы за столом. Уборка столов и замена использования посуды.			
Раздел 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Обслуживание по типу шведского стола.		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий .		
Особенности обслуживания различных категорий посетителей.			

	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка) Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола	2	
	Зачет с оценкой		
Всего:		84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация обслуживания», 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);
 - локальная сеть с выходом в Интернет, - комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном), - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
 - программное обеспечение, - иное необходимое оборудование
- в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основная литература

1. Счисленок Л.Л. Организация обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2020
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

Дополнительная литература

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания, Ростов н/Д, Феникс, 2013

Методическая литература

1. Гастроном. Журнал
2. Методист. Журнал
3. Среднее профессиональное образование

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать по принятой методологии технико-экономические показатели деятельности предприятия; - использовать экономическую и нормативную документацию в профессиональной деятельности; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; профессионально вести маркетинговую работу; - готовить предложения по товарной политике на основе сопоставительного анализа параметров конкурентоспособности товара; - владеть навыками поиска, сбора, систематизации, анализа и использования вторичной и первичной (оперативной) маркетинговой информации; - владеть навыками кабинетных и полевых маркетинговых исследований; - практически использовать средства организационной и вычислительной техники для проведения маркетинговых исследований, анализа конкурентоспособности и жизненного цикла товара, разработки маркетинговых программ. 	<ul style="list-style-type: none"> - основные положения Конституции Российской Федерации; - 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 для его прекращения; - правила оплаты труда; - 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. - сущность, функции маркетинга и

		<p>направления его использования в условиях рыночной экономики; организацию служб маркетинга на фирмах;</p> <ul style="list-style-type: none">- роль маркетинга в управлении фирмой;- принципы сегментации и выбора целевых рыночных сегментов или ниш;- необходимость проведения маркетинговых исследований для информационного обеспечения управления фирмой с целью доведения параметров товара до уровня требований потенциальных покупателей целевого рынка и создания должной степени его конкурентоспособности;- основные направления в технологии маркетинга как совокупности мер по активному воздействию на рынок, с одной стороны, и приспособлении характеристик товара, ценовой и сбытовой стратегий, рекламной кампании к требованиям и условиям целевого рынка;- содержание и структура маркетинговых программ;- задачи управления персоналом в связи с маркетинговой деятельностью.
--	--	--

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	116
в т.ч. в форме практической подготовки	42
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы	-
практические занятия	42
курсовая работа (проект)	20
<i>Самостоятельная работ</i>	6
Промежуточная аттестация	В форме экзамена

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел 1. Основы экономики			
Тема 1.1. Основные положения экономической теории	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Проблема выбора в условиях ограниченности ресурсов. Альтернативная стоимость.		
	Понятие производства, обмена, распределения и потребления.		
	Свойства товара и функции денег. Закон денежного обращения.		
	Модель круговых потоков		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
Спрос на деньги и предложение денег			
Принципы рыночной экономики Роль государства в рыночной экономике. Определение формы распределения различных видов продукции.			
Тема 1.2. Предприятие как основной хозяйствующий субъект	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Разделение труда и кооперация на предприятии.		
	Организационно-правовые формы предприятия.		
	Понятие о производственной и экономической эффективности предприятия.	4	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Типы хозяйственных товариществ. Правовое регулирование занятости и трудоустройства Показатели уровня производительности труда Расчет показателей использования оборотных средств		
Тема 1.3. Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09
	Понятие рынка. Рынки факторов производства. Специфика рынков товаров и услуг.		
	Основные рыночные структуры: монополия и конкуренция. Законы спроса и предложения.		
	Рыночное равновесие и причины его нарушения		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	

	<p>Определение рыночных структур. Расчет эластичности спроса и предложений . Построение графиков спроса и предложения. Показатели уровня производительности труда.</p>		ОК 10
Тема 1.4. Доходы и расходы предприятия	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Понятие дохода, прибыли, о равновесии предприятия и максимизации прибыли. Издержки и прибыль.		
	Понятие издержек. Виды издержек и их значение для анализа положения предприятия на рынке.	6	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Расчет затрат и прибыли предприятия. Расчет производительности труда.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Производительность- мера измерения эффективности функционирования фирмы			
Тема 1.5.Механизм формирования заработной платы	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Экономический смысл заработной платы. Рынок труда и цена труда. Формы оплаты труда.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	
	Факторы, определяющие дифференциацию в оплате труда. Начисление заработной платы. Планирование численности и состава персонала.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Анализ применения форм и систем оплаты труда разных категорий персонала предприятий общественного питания		
Раздел 2 Основы менеджмента			
Тема 2.1 Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Основные понятия и категории менеджмента.		
	Особенности менеджмента предприятий общественного питания, цели и задачи.		
Тема 2.2 Функции менеджмента	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Функции планирования. Процесс стратегического планирования .Функции организации.		
	Организационные структуры управления. Делегирование полномочий, пределы полномочий.		
Тема 2.3 Стили управления	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8

	Авторитарный стиль управления. Демократический стиль управления. Либеральный стиль управления. Их характеристика «Решетка менеджмента».		ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	Теория лидерства, подходы к лидерству, типы лидерства.		ПК 6.3.
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		ОК 01-07
	Использование в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения, разбор ситуаций. Владение приемами делового общения.	4	ОК 09 ОК 10
Тема 2.4. Коммуникации в управлении	Содержание учебного материала		ПК 2.2-2.8
	Коммуникации: понятие, виды. Процесс коммуникаций. Особенности процесса коммуникаций в предприятиях общественного питания.	2	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3.
	Самостоятельная работа обучающихся		ОК 01-07
	Решение производственных ситуационных задач на определение стилей управления	2	ОК 09
	Исследование процесса коммуникаций. Рекомендации по совершенствованию процесса коммуникаций.		ОК 10
Тема 2.5. Деловое общение	Содержание учебного материала		ПК 2.2-2.8
	Деловое и управленческое общение: понятие, назначение. Роль общения для современного специалиста. Правила ведения деловых бесед, совещаний.	2	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	Техника ведения телефонных переговоров.		ПК 6.3.
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		ОК 01-07
	Отработка навыков делового общения (проведение деловой беседы, телефонных переговоров). Решение конфликтных ситуаций. Определение качеств руководителя	6	ОК 09 ОК 10
Раздел 3. Основы маркетинга			
Тема 3.1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга	Содержание учебного материала		ПК 2.2-2.8
	Маркетинг и его роль в развитии общественного питания. Принципы и функции маркетинга Структура маркетинговой деятельности.	2	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
Тема 3.2. Современное состояние и перспективы развития отрасли	Содержание учебного материала		ПК 2.2-2.8
	Состояние и прогнозы развития потребительского рынка России и региона. Концепции и развития рыночных отношений.	2	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
Тема 3.3. Ценообразование на продукцию (услуги)	Содержание учебного материала		ПК 2.2-2.8
	Цена, ценовая политика. Классификация цен. Формирование цен в предприятиях общественного питания. Процесс ценообразования. Стратегии ценообразования.	4	ПК 3.2-3.6
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ПК 4.2-4.5

	<p>Определение цены на продукцию собственного производства в предприятии общественного питания</p> <p>Оценка качества и конкурентоспособности представленных услуг .</p>		<p>ПК 6.3.</p> <p>ОК 01-07</p> <p>ОК 09</p> <p>ОК 10</p>	
	<p>Определение вида рекламы в соответствии с жизненным циклом товара.</p>			
Тема 3.4. Адаптация производства и сбыта к рыночной ситуации	<p>Содержание учебного материала</p>	2	<p>ПК 2.2-2.8</p> <p>ПК 3.2-3.6</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 6.3.</p> <p>ОК 01-07</p> <p>ОК 09</p> <p>ОК 10</p>	
	<p>Товар как средство удовлетворения потребностей. Элементы товарной политики: упаковка, ассортимент, товарный знак, сервис и т.д., их характеристика.</p>			
	<p>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</p>	4		
	<p>Анализ ситуации на рынке товаров и услуг. Определение жизненного цикла продукции и услуг общественного питания.</p> <p>Разработка маркетинговых мероприятий. Определение формы распределения различных видов продукции.</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	2		
	<p>Анализ особенностей стратегии ценообразования предприятий общественного питания</p> <p>Разработка рекламного буклета для предприятия общественного питания.</p>			
<p>Примерные темы курсовой работы (проекта) :</p> <p>Предприятия общественного питания как объект хозяйствования.</p> <p>Прогнозирование деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.</p> <p>Кадры организации и производительность труда.</p> <p>Основные фонды предприятий общественного питания и их использование.</p> <p>Экономические показатели деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>Товароснабжение предприятий общественного питания в рыночных условиях.</p> <p>Финансы предприятий общественного питания.</p> <p>Стратегическое планирование в предприятиях общественного питания.</p> <p>Товарооборот предприятий общественного питания.</p> <p>Имущество предприятий общественного питания.</p> <p>Товарные запасы и методы их планирования в предприятиях общественного питания.</p> <p>Оборотный капитал предприятий общественного питания. Фонды и средства предприятий питания (классификация и характеристика).</p> <p>Формирование финансовых ресурсов предприятия общественного питания.</p> <p>Финансовое планирование на предприятиях общественного питания.</p> <p>Издержки производства и обращения в общественном питании.</p> <p>Анализ и планирование издержек производства и обращения в общественном питании.</p> <p>Формирование цен на продукцию и услуги предприятий общественного питания.</p> <p>Прибыль предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм.</p> <p>Мотивация труда в предприятиях общественного питания.</p> <p>Оплата труда в предприятиях общественного питания.</p> <p>Управление персоналом на предприятии .</p> <p>Разработка стратегии развития предприятия.</p>			20	

<p>Маркетинговые подходы к ценообразованию на предприятии.</p> <p>Комплекс маркетинговых коммуникаций предприятия.</p> <p>Оптимизация организационной структуры управления на предприятии.</p> <p>Управление конфликтами на предприятии Управление жизненным циклом продукта средствами маркетинга.</p> <p>Разработка рекламной компании товара (услуги) на предприятии</p>		
Всего:	116	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя; - комплект законодательных и нормативных документов;

- комплект учебно-методических материалов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;

- мультимедиа проектор;

- принтер;

- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основная литература:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, М.: ИЦ «Академия», 2020.

2. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013. (согласовано к использованию на заседании ПЦК).

Дополнительные источники:

3. Липсиц И.В. Экономика -М.: ВИТА-ПРЕСС, 2012.-272с.

4. Гражданский Кодекс РФ (ст. 48-123), ч. I от 30.11.1994 г. № 51-Ф.3.

Интернет-ресурсы:

5. <http://www.consultant.ru/>

6. <http://www.infourok.ru/>

7. <http://www.nalog.ru/>

8. <http://www.nalogi.com.ru>

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - использовать необходимые нормативно-правовые документы; -защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. 	<ul style="list-style-type: none"> - основные положения Конституции Российской Федерации; - 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 для его прекращения; - правила оплаты труда; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; -виды административных правонарушений и административной ответственности.

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	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	25
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	5
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Зачета с оценкой

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел 1 Основные положения Конституции РФ		5	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	3	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.		
Тема 1.2 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 работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 2 Основы гражданского права		7	
Тема 2.1 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 работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
	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		

	регулирующая их деятельность».		
	Самостоятельная работа обучающихся 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 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 работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	3	ОК 01-07, ОК 09, 10
Раздел 3 Основы трудового права		8	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала 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 работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала 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	4	ОК 01-07, ОК 09, 10

	работодателей и работников» Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Раздел 4.Административные правонарушения и административная ответственность		6	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание учебного материала Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.). Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала 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 работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Тема 4.3. Административные наказания	Содержание учебного материала Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
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 работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 5.2. 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 работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета «Экономики и права».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц; - штатив для плакатов, таблиц;

- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;

- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины. Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основная литература:

1. О.И. Федорянич «Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности», М., издательский центр, «Академия», 2018 г.

2. Трудовой кодекс РФ

3. Астахов П.А. Трудовые отношения. Юридическая помощь по защите прав работника с вершины адвокатского профессионализма. – М.: Эксмо, 2017

4. Борохов В.Б. «Основы рыночной экономики и предпринимательства», ч. 1, ч. 2, М., 2018 г.

5. В.И. Шкатулла «Основы права», М. 2016 г.

Дополнительные источники:

6. Закон «О занятости населения в РФ»;

7. Юридический справочник «Как защищать свои права»;

Интернет-ресурсы:

- 8.«Правовая Система Гарант» (www.garant.ru);

- 9."Консультант Плюс" (www.consultant.ru);

- 10.Федеральный портал «Российское образование»

Аннотация к рабочей программе
**учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной
деятельности»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ »**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; - применять компьютерные и телекоммуникационные средства; 	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

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	96
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	72
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Промежуточная аттестация	Зачета с оценкой

2.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Введение. Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Правила техники безопасности и гигиенические требования при работе на ПК		2	
Тема 1. Операционная система и оболочки операционных систем	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Многообразие операционных систем		
	Определение свойств ОС Windows.		
	Настройка параметров операционной системы		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
Сравнение параметров различных ОС			
Тема 2. Текстовые редакторы и электронные таблицы	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	26	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Стандартный набор операций с текстом.		
	Основы верстки текста.		
	Использование ссылок в текстовом документе.		
	Настройка дополнительных параметров при создании текстового документа.		
	Стандартные операции по обработке электронной таблицей. Использование встроенных функций для профессиональных расчётов.		
	Использование графического представления данных для профессиональных расчётов.		
	Сортировка и фильтрация данных. Создание сводных таблиц.		
	Создание бланков документов с использованием защищенных ячеек.		
	Использование возможностей электронной таблицы для профессиональных расчётов.		
	Использование логических операций для профессиональных расчётов.		
	Использование средств оптимизации для профессиональных расчётов.		
	Создание интерактивного рецептурного справочника.		
	Создание интерактивного меню.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		

	Технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информации в среде табличного процессора MS Excel		
Тема 3. Основные методы обработки информации средствами СУБД	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Создание структуры и заполнение таблиц БД различными способами. Создание форм.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	
	Создание схемы данных для связи нескольких таблиц.		
	Организация запросов. Создание отчетов.		
	Создание БД профессиональной направленности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Создание базы данных профессиональной, установление связей в базе данных. Формы, запросы и отчеты в режиме конструктора			
Тема 4. Создание эффективной презентации	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	10	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Создание тематической презентации с использованием анимации и переходов.		
	Создание тематической презентации с использованием ссылок.		
	Использование OLE-объектов в презентации		
	Создание интерактивного плаката средствами презентации.		
	Создание интерактивного рецептурного справочника средствами презентации		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Использование презентационных материалов в профессиональной деятельности технология общественного питания			
Тема 5. Информационные системы и программы профессиональной направленности	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Характеристика и основные возможности программно-технологического комплекса «Технолог-кондитер»		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	8	
	Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кондитерскую продукцию.		
	Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кулинарную продукцию.		
	Основные принципы автоматизации расчета калькуляции блюд в программе Kitchen.		
Калькуляции блюд в программе Kitchen.			
Тема 6. Глобальная сеть Интернет	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Возможностей различных браузеров.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	
	Правила создания запросов в различных поисковых системах.		
	Обзор сервисов облачных технологий.		
Использование облачных технологий в профессиональной деятельности			

Тема 7. Создание сайта	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Основы создания сайта. Создание HTML-документа.		
	Обзор WEB - конструкторов для создания сайтов.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	8	
	Правила выбора шаблона в конструкторе сайтов. Разработка структуры сайта.		
	Создание WEB-страницы средствами WEB- конструктора		
	Оптимизация графики для WEB-страниц		
Подготовка и размещение сайта в сети Интернет. Продвижение сайта в поисковых системах.			
Тема 8. Информационносправочные системы	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Виды информационно-справочных систем.		
Тема 9. Информационная безопасность	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Методы защиты информации. Правовое обеспечение информационной безопасности.		
	Методы и средства защиты информации от несанкционированного доступа и изменения структур в компьютерных системах. Защита компьютерных систем от вирусов и вредоносных программ.		
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал, контрольно-измерительный материал по темам дисциплины;
- инструкции к практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютеры (11 шт.) с лицензионным программным обеспечением, имеющими выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности, М.: ИЦ «Академия», 2017г.

Дополнительные источники:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Гришин В.Н., Панфилов Е.Е.. Информационные технологии в профессиональной деятельности. М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2014
3. Хлебников А.А. Информатика. Учебник. Ростов. Феникс. 2014

Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал по информатике [Электронный ресурс]/URL: <http://inforschool.ru>
2. Библиотека электронных книг по информатике и компьютерным технологиям [Электронный ресурс]/URL: <http://www.eruditus.name/kopilka4.html>
3. Информационные технологии – Школа.LV [Электронный ресурс]/URL:<http://shkola.lv/index.php?mode=newlsn&lsnid=13>
4. Основы вычислительной техники, информационных технологий и компьютерных сетей (интерактивное учебное пособие). [Электронный ресурс]/URL:<http://v.ladimir.kiev.ua/kmis/kmis.htm#begin>

5. Интернет-безопасность (вирусная энциклопедия). [Электронный ресурс]/URL:<http://www.securelist.com/ru/>
6. Программы для разработки рецептов [Электронный ресурс]/URL <http://esnsk.ru/programmi/tehnolog-konditer-2-0.html>
7. Сравнение параметров различных ОС [Электронный ресурс]/URL http://suhorukov.com/news_akademy/sravnienie-operacionnyh-sistem-mac-os-linux-i-windows
8. Справочник химического состава и потерь продуктов в общепите ОС [Электронный ресурс]/URL <https://www.chefexpert.ru/spravochnik-himicheskogo-sostava-i-poter-produktovv-obshchepite/>
9. Сравнительный анализ интернет-браузеров [Электронный ресурс]/URL: <https://scienceforum.ru/2014/article/2014007629>
10. Правила создания запросов в различных поисковых системах. Электронный ресурс]/URL: <https://lektsii.org/8-56438.html>
11. Что такое облачные технологии и зачем они нужны [Электронный ресурс]/URL: <https://sonikelf.ru/oblachnye-texnologii-dlya-zemnyx-polzovatelej/>
12. Конструктор сайтов [Электронный ресурс]/URL: <https://ru.wix.com>
13. Выбор провайдера для размещения сайта [Электронный ресурс]/URL: <http://www.frolov-lib.ru/programming/articles/providers/index>

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.08 Охрана труда** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; 	<ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

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	30
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Зачета с оценкой

2.2 Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Тема 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности	Содержание учебного материала Нормативные правовые акты по охране труда. Организация службы охраны труда на предприятиях всех видов собственности. Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Тематика практических занятий (практическая подготовка) Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда	2	
	Содержание учебного материала Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на человека. Воздействие производственной вибрации на человека Источники возникновения инфра-и ультразвука	6	
Тематика практических занятий (практическая подготовка) Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	2		
Самостоятельная работа обучающихся: Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности. Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства	2		
Тема 3. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	Содержание учебного материала Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства. Оборудование, работающее под избыточным давлением	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Тематика практических занятий (практическая подготовка) Контрольно- измерительные приборы и предохранительные устройства.	2	

Тема 4. Электробезопасность	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.		
	Фактор, определяющие поражения человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага.		
	Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.	4	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.		
	Назначение и принцип действия заземления		
Тема 5. Взрыво- и пожаробезопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Противопожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения		
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета «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) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Калинина В.М., Охрана труда в организациях питания, учебник Издательский центр «Академия». 2018.

Дополнительные источники:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.

2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.–

Интернет-источники

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

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** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь; 	<ul style="list-style-type: none"> -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 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.

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	68
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	48
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Зачета с оценкой

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
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 10
	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 10
	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(практическая подготовка)		
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	2	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения		
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке,	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке		

при неблагоприятной 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 10
	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.	4	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	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. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца			
Раздел 3. Основы военной службы		48	
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	8	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.		
	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		
Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке			
Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России			
Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации			

	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	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	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранны-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления;
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, компас-азимут;
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- тир Д 10м;
- библиотечный фонд

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288с.

2. Строевой Устав Вооруженных Сил Российской Федерации, введен в действие Приказом Министра обороны Российской Федерации от 11 марта 2006 г. N 111.

3. Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации, утвержденное приказом Минобороны РФ от 21 апреля 2009 г. № 200 «Об утверждении Наставления по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации»

4. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности, М.: ИЦ «Академия», 2017

5. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности, электронный учебник, М.: ИЦ «Академия», 2017
Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными

законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.

4. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.

5. Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

6. Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

7. Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

8. Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

9. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.

10. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.

11. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

12. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

13. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

14. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133. Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РПОП.09 19.02.10 Редакция № Изменение № Лист 13 из 14 Экз. контрольный

15. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.

16. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.

17. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.

18. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.

19. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

20. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

Интернет-ресурсы

1. Сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]/ URL: <https://www.mchs.gov.ru/>
2. Сайт МВД РФ [Электронный ресурс]/ URL: www.mvd.ru
3. Сайт Минобороны [Электронный ресурс]/ URL: www.mil.ru
4. Сайт ФСБ РФ [Электронный ресурс]/ URL: www.fsb.ru
5. Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» [Электронный ресурс]/ URL: www.pobediteli.ru

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.10 «Основы проектирования предприятий общественного питания»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Основы проектирования предприятий общественного питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.10 Основы проектирования предприятий общественного питания** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; - производить расчёты технологического оборудования для предприятий общественного питания различных типов; - осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; - контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - правила организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; - основные методы расчёта производственных мощностей предприятий общественного питания, технологического оборудования предприятий общественного питания.

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	68
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	30
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	экзамен

2.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел 1 Проектирование предприятий			
Тема 1.1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Организация проектирования. Типовые индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции.		
	Функциональные структуры предприятий общественного питания, как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)		
Тема 1.2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Расчёт основных параметров проектирования предприятий общественного питания и принципы их размещения	6	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Расчет необходимого числа мест в предприятиях общественного питания определенного типа для городов с различной численностью и различными административными функциями.		
Тема 1.3. Проектирование складских помещений	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.	6	
	Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерной техники. Проектирование складских помещений.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
План - меню проектируемого предприятия. Расчёт расхода сырья кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчёт площади складских помещений.			
Тема 1.4. Проектирование заготовочных цехов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Производственная программа мясо-рыбного цеха. Расчёт численности работников мясо-рыбного цеха. Расчёт холодильного оборудования цеха, механического и вспомогательного.		
	Расчет площади мясо-рыбного цеха.		

	Производственная программа овощного цеха. Расчёт численности работников овощного цеха.		
	Расчет основного и вспомогательного оборудования.		
	Расчёт площади овощного цеха.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Расчёт численности работников мясо-рыбного цеха. Расчёт холодильного оборудования цеха, механического и вспомогательного.		
	Расчёт численности работников овощного цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади мясо-рыбного и овощного цехов.		
Тема 1.5. Расчёт мощности доготовочных цехов	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Производственная программа холодного цеха. Расчёт численности работников холодного цеха. Расчёт основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади холодного цеха.		
	Производственная программа горячего цеха. Расчёт численности работников горячего цеха. Расчёт основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади горячего цеха.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	6	
	Расчёт численности работников холодного цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади холодного цеха.		
	Расчёт численности работников горячего цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади горячего цеха.		
Тема 1.6. Проектирование кондитерского цеха.	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Производственная программа кондитерского цеха, численность рабочих цеха. Расчёт основного и вспомогательного оборудования кондитерского цеха. Расчёт площади кондитерского цеха.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	6	
	Расчёт численности работников кондитерского цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади кондитерского цеха.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Ознакомиться с нормативной документацией для разработки производственной программы 2 проектируемого предприятия. Работа по сборникам рецептур, ТУ, ТИ, ГОСТам. Составить меню для предприятия питания по заданию преподавателя. Составить карту вин для ресторанов.		
Экзамен			
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя оснащено компьютером с лицензионным программным обеспечением, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором и мультимедийными пособиями в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум, М.: ИТК «Дашков и Ко ». 2022

Дополнительная литература:

2. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина.- М.: КолосС, 2006.- 247 с.

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.11 «Основы финансовой грамотности»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.11 Основы финансовой грамотности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.11 Основы финансовой грамотности** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10, ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> - управлять деньгами; учитывать движение денежных средств; - применять способы зарабатывать на жизнь, связанные с работой по найму и организацией собственного бизнеса; - рассчитывать размеры затрат и доходов бизнеса на примере виртуального предприятия, выбирать наиболее рациональные формы использования кредитных, заемных ресурсов; - применять инструменты инвестирования ресурсов с учетом личных интересов или интересов бизнеса; - распознавать финансовые пирамиды и аферы, применять инструменты страхования своих действий по управлению; 	<ul style="list-style-type: none"> - функции денег в повседневной жизни, основы управления деньгами; - основные характеристики оплачиваемой трудовой деятельности и этики, различия между работой по найму и samozанятостью; - основные этапы планирования и создания собственного бизнеса; - основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условиях; - основные виды налогов, права потребителей услуг учреждений финансовой сферы.

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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы	-
практические занятия	18
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой

2.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел 1 Личное финансовое планирование			
Тема 1.1 - Семейная экономика	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Экономические функции домохозяйства, потребление домашних хозяйств, рациональное потребление. Понятие бюджета, формирование бюджета.		
	Бюджетное ограничение, личный баланс и бюджет. Семейный бюджет, источники доходов и расходов. Реальные и номинальные доходы семьи.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Уровень жизни и прожиточный минимум.		
Планирование семейного бюджета, ресурсосберегающие технологии в бюджете семьи.			
Раздел 2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции			
Тема 2.1. Депозит	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Накопления. Инфляция, причины инфляции. Расчеты инфляции. Депозит, его природа. Преимущества и недостатки депозита. Банк. Банковская система РФ. Виды банков, функции банков. Банковский кредит. Основные виды кредита. Основные характеристики кредита. Выбор наиболее выгодного кредита.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
Тема 2.2. Расчетно-кассовые операции	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Хранение, обмен и перевод денег. Банковская ячейка. Обмен валюты. Денежный перевод, комиссия. Виды платежных средств. Дорожный чек. Банковские карты: дебетовая, кредитная карта. Электронные деньги. Формы дистанционного банковского обслуживания.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
Тема 2.2. Расчетно-кассовые операции	Рассмотрение ситуаций по обмену валюты, денежному переводу, комиссии. Решение ситуаций «Дорожный чек», «Банковские карты: дебетовая, кредитная карта».		
	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09,
Тема 2.3. Финансовый рынок и	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09,

инвестиции.	Финансовый рынок. Регулирование финансового рынка. Субъекты финансового рынка. Инфраструктура финансового рынка. Инвестиции, виды инвестиций. Как инвестировать бизнес. Выбор активов. Доход разных активов. Управление рисками при инвестировании		10
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
	Инвестиционные предпочтения. Стратегии инвестирования.		
	Инвестиционный портфель. Финансовые посредники. Выбор финансовых посредников.		
Раздел 3. Пенсионная система Р.Ф			
Тема 3.1 - Пенсионное обеспечение	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Пенсионная система. Что такое пенсия, и какой она бывает? Как работают корпоративные пенсионные программы? Формирование личных пенсионных накоплений. Как сформировать частную пенсию?		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Расчет налога на доходы физических лиц.		
	Государственная пенсионная система.		
Раздел 4. Страхование. Финансовые махинации			
Тема 4.1 - Страхование. Защита прав потребителей финансовых услуг	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Страхование. Страховая система. Страховые компании. Участники страхования. Виды страхования. Личное страхование. Страхование имущества. Страхование ответственности. Использование страхования в личной жизни. Выбор страховой компании. Страховой полис, правила страхования. Типичные ошибки при страховании.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Финансовые махинации. Махинации с банковскими картами. Махинации с кредитами. Махинации с инвестициями. Финансовые пирамиды, их признаки.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Как не стать жертвой кредитной махинации.		
Зачёт с оценкой		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал по темам дисциплины;
- инструкции к лабораторным работам и практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющий выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность, учебное пособие для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2019.

Дополнительная литература:

1. Чумаченко В.В., Горяев А.П. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для общеобразовательных организаций – М.: Просвещение, 2016. 225 с.
2. Перекрестова Л.В.: Финансы, денежное обращение и кредит: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 192с.
3. Сайт «Финансовая грамота» - <http://fingramota.org/lichnye-finansy/investitsii-isberezheniya>

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.12 «Основы предпринимательской деятельности»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.12 Основы предпринимательской деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.12 Основы предпринимательской деятельности** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-II в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - квалифицированно применять положения гражданского, трудового и административного права в сфере предпринимательской деятельности; - готовить необходимую справочную информацию о правовом положении объектов предпринимательской деятельности; - работать с текстами нормативно-правовых источников; - использовать и применять нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность; - оформлять документацию для регистрации предпринимательской деятельности; - составлять типичные формы гражданско-правового договора; - соблюдать деловую и профессиональную этику в предпринимательской деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - систему и структуру предпринимательской деятельности Российской Федерации; - основные положения Конституции Российской Федерации, Федерального закона от 25 мая 2015 г. «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», Постановление Правительства РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности» и другие нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность; - основы налогообложения в предпринимательской деятельности; - основные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности юридического лица; - права и обязанности индивидуального предпринимателя; - особенности правового регулирования занятости и трудоустройства в области предпринимательской деятельности; - основные понятия и принципы коррупции.

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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические занятия	34
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой

2.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел 1 Основы предпринимательства			
Тема 1.1. Общая характеристика и типология предпринимательства	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Сущность предпринимательства. Классификация предпринимательства. Субъекты предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности		
Тема 1.2. Малое предпринимательство	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Сущность и роль малого предпринимательства в экономике. Государственная политика поддержки и развития малого предпринимательства. Создание собственного дела. Порядок регистрации предприятия. Особенности регистрации индивидуального предпринимателя. Особенности регистрации юридического лица		
Тема 1.3. Система управления персоналом в предпринимательстве	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Требования, предъявляемые к персоналу (по видам деятельности) Методы отбора, подбора и набора персонала Права и обязанности работников по Трудовому кодексу РФ		
Тема 1.4. Маркетинговое планирование предпринимательской деятельности	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Определение потенциальных и возможных конкурентов Выбор маркетинговых коммуникаций Система сбыта продукции (услуг) предприятия Особенности рекламных кампаний в современном предпринимательстве.		
Тема 1.5 Налогообложение субъектов предпринимательской деятельности.	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Общая характеристика системы налогообложения. Виды налогов, в соответствии с режимами налогообложения. Определение суммы налогов по правовым формам предпринимательской деятельности Административная и уголовная ответственность предпринимателя.		
Тема 1.6 Технологический процесс	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Организация технологического процесса Особенности технологии производства продукции Особенности технологии предоставления услуг (по видам) Разработка технологического процесса производства продукции (предоставления услуг).		
Тема 1.7 Риск как объективная	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09,

составляющая предпринимательской деятельности.	Сущность и классификация рисков. Способы снижения предпринимательских рисков.		10
Тема 1.8. Бизнес-планирование как элемент экономической политики предприятия.	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Цели, задачи, предмет бизнес-планирования. Определение бизнес-идеи, бизнес-концепции. Собственный и заемный капитал.		
Тема 1.9. Анализ результатов и оценка рисков проекта	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Оценка и анализ финансовой устойчивости и рентабельности.		
	Самостоятельная работа обучающихся.	2	
	Презентация бизнес-плана как инвестиционного предложения		
Зачет с оценкой			
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета социально-экономических дисциплин:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, справочной литературы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства, М.: ИЦ «Академия», 2020

Дополнительные источники:

1. Гражданский Кодекс РФ (ст. 48-123), ч.1 от 30.11.1994 г. № 51-Ф.3.
2. О государственной регистрации юридических лиц: Федеральный закон от 8 августа 2001 г. № 129-Ф.3.
3. Межрегиональная экономическая дифференциация: методология анализа и государственного регулирования. – М.: Едиториал УРСС, 2013. – 208 с.
4. Экономическое развитие регионов: теоретические и практические аспекты государственного регулирования. Изд. 2-е, стереотипное. – М.: Едиториал УРСС, 2018. – 304 с. Польшев А.О.
5. Торосян Е.К. основы предпринимательской деятельности. Учебное пособие. Санкт-Петербург, 2019.
6. Основы бизнеса. Рубин Ю.Б. , Ягодкина И.А. Учебно-практическое пособие М, 2019.
7. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента. Учебное пособие. Минск, 2020.
8. Лапушта М.Г. Предпринимательство: Учебн. Пособие.2-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2020.

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.13 «Рисование и лепка»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.13 Рисование и лепка»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.13 Рисование и лепка** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять упражнения по рисованию; - рисовать различного вида орнамент; - рисовать с натуры предметы геометрической формы; -рисовать с натуры предметы домашнего обихода; -рисовать фрукты и овощи; -рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; -рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; -выполнять лепку птиц, животных; -выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции; 	<ul style="list-style-type: none"> - технику рисунка и ее многообразие; - технику выполнения рисунка с натуры; - технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; - композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; -законы композиции, выразительные средства композиции; - композиция тортов; технику лепки элементов украшения для тортов; -технику лепки макетов различной формы.

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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы	-
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой

1.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел 1 Основы рисования.			
Тема 1.1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов, предметов домашнего обихода	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Введение. Техника рисунка		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
	Техника нанесения различных линий Техника нанесения орнамента и его виды Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров Рисование с натуры предметов домашнего обихода» (тарелки, чашки, вазы)		
Тема 1.2. Рисование растений	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Рисование с натуры растений		
Тема 1.3. Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных, птиц	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Рисование фруктов и овощей		
	Рисование с натуры ваз и корзин с цветами, фруктами		
	Рисование животных		
	Рисунки по мотивам русских народных сказок Техника нанесения 3D рисунка		
Тема 1.4. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Рисование с натуры пирожных		
	Рисование с натуры квадратного торта		
	Рисование с натуры круглого торта		
	Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции		
	Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции		
	Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции		
Выполнение рисунка многоярусного торта, используя выразительные средства композиции			
Раздел 2. Основы лепки			
Тема 2.1. Основные сведения о лепке.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10

	Материалы и инструменты. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.		
Тема 2.2. Техника лепки элементов украшения для тортов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы. Последовательность изготовления макета, лепка деталей и элементов.		
Тема 2.3. Лепка	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	10	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Последовательность лепки растительного орнамента Последовательность лепки фруктов и овощей Последовательность лепки цветов Последовательность лепки животных и птиц Последовательность лепки предметов домашнего обихода Последовательность лепки сказочных персонажей Изготовление макета блюда по эскизу Изготовление макета пирожного по эскизам Изготовление макета детского торта Изготовление макета торта морской тематики Изготовление макета новогоднего торта Изготовление макета торта для мужчины Изготовление макета торта для женщины Изготовление макета юбилейного торта Изготовление макета торта на выпускной Изготовление макета свадебного торта		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение интернет источников: Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: index.php?option=cjm...itemid...topic , свободный. – Загл. с экрана. Оформление торта [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: Nlebopechka.ru , свободный. – Загл. с экрана		
Зачёт с оценкой			
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядный материал (плакаты);
- учебно-методический комплекс;
- ЦОР (презентации).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- экран.

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка, М.: ИЦ «Академия», 2021

Дополнительные источники:

2. Иванова И.Н. Рисование и лепка, М.: ИЦ «Академия», 2012

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.14 «Основы калькуляции и учета»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.14 Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.14 Основы калькуляции и учета** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. 	<ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей;

		<ul style="list-style-type: none"> - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	82
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	-
практические занятия	40
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Промежуточная аттестация	ЭКЗАМЕН

2.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских	16	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Работа со Сборником рецептур,: -расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь с при различных видах обработки сырья		
	Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день		
	Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек		
Тема 3. Материальная ответственность.	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09,

Инвентаризация	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц		10
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09, 10
	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		
	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 (практическая подготовка)	12	
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	12	
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 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"		
Экзамен			
Всего:		82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинета технологии кулинарного производства

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).

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.


3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.-176

Дополнительные источники:


2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

образовательной программы среднего профессионального образования -
 программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения

2023 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

Краткая аннотация

рабочей программы воспитания по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана с учетом:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413;
- примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и иных нормативных документов.


Рабочая программа определяет общие подходы, направления воспитательной работы, а также способы оценки результативности; направлена на формирование и развитие интеллектуальной, культурной, творческой, нравственной личности студента, будущего специалиста, сочетающего в себе профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающего правовой и коммуникативной культурой, активной гражданской позицией.

Основными направлениями воспитательной работы в ГПОУ ТО «ДПК» являются:

- Гражданско-патриотическое воспитание.
- Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание.
- Воспитание культуры здорового образа жизни.
- Воспитание экологической культуры.
- Студенческое самоуправление, волонтерская деятельность.
- Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры).
- Профессионально-ориентирующее воспитание (включая молодежное предпринимательство).
- Развитие интеллектуального потенциала.

В рабочей программе указана цель воспитания: создание единого воспитательного пространства колледжа, обеспечивающего формирование конкурентоспособной, социально и профессионально мобильной личности, владеющей общечеловеческими нормами нравственности, культуры, здоровья, межличностного взаимодействия и способной обеспечивать устойчивое повышение качества собственной жизни и общества в целом.


В рабочей программе представлены виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия; условия и особенности реализации.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№_</i>	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется по 2 направлениям: создание условий для воспитания обучающихся и эффективность проводимых мероприятий.


Разработчики:

- Зайцева Л.А., зав. отделением «Общественное питание и технологии обслуживания»;
- Есина Г.И., преподаватель, куратор группы;
- Ситникова М.А., преподаватель, куратор группы.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	5
1.1.	Область применения рабочей программы	5
1.2.	Нормативно-правовые основы разработки содержания рабочей программы	5
1.3.	Особенности воспитательного процесса в колледже	6
1.4.	Цель и задачи реализации рабочей программы воспитания	7
1.5.	Ожидаемые результаты	11
2.	СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	14
2.1.	Основные направления воспитательной работы	14
2.2.	Содержание рабочей программы	15
2.2.1.	Гражданско-патриотическое воспитание	15
2.2.2.	Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание	16
2.2.3.	Воспитание культуры здорового образа жизни	18
2.2.4.	Воспитание экологической культуры	20
2.2.5.	Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность	21
2.2.6.	Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)	22
2.2.7.	Профессионально-ориентирующее воспитание (включая молодежное предпринимательство)	23
2.2.8.	Развитие интеллектуального потенциала	25
2.3.	Виды деятельности, формы и методы воспитательной работы, технологии взаимодействия	27
2.3.1.	Виды воспитательной деятельности	27
2.3.2.	Формы организации воспитательной работы	28
2.3.3.	Методы воспитательной работы	29
2.3.4.	Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса	29
3.	УСЛОВИЯ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	31
3.1.	Ресурсное обеспечение рабочей программы	31
3.2.	Особенности реализации рабочей программы	32
4.	ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	34
5.	ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ САМОАНАЛИЗА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	39
	Приложение 1.	41
	Приложение 2.	43

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ


1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа воспитания является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки содержания рабочей программы

Нормативно-правовую основу для разработки рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют:

1. Конституция Российской Федерации;
2. Конвенция ООН о правах ребенка;
3. Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273;
4. Федеральный Закон от 24 июля 1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
5. Федеральный закон от 24.06.1999 N 120-ФЗ "Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;
6. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;
7. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» (утверждена постановлением Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 № 1642);
8. Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда», утвержденная постановлением Правительства РФ от 29.03.2019 г. № 363
9. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утв. распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. №996-р;
10. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – ФГОС СПО);
11. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
12. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
13. Закон Тульской области от 30.09.2013 №1989-ЗТО «Об образовании»;


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

14. Устав ГПОУ ТО «ДПК», утвержденный приказом министерства образования Тульской области от 01.12.2014г. № 1299, с изменениями и дополнениями;
15. Программа «Здоровье», утв. директором ГПОУ ТО "ДПК" 15.11.2018;
16. Программа «Адаптация первокурсников», утв. директором ГПОУ ТО "ДПК" 02.09.2018 г.;
17. Программа «Равные возможности образования», утв. директором ГПОУ ТО "ДПК" 22.11.2019 г.

1.3. Особенности воспитательного процесса в колледже

Воспитательный процесс в колледже основывается на проверенных практикой и дающих положительные результаты методологических принципах, предъявляемым требованиям ФГОС нового поколения в области подготовки выпускника СПО, современной политики Российской Федерации в области образования, тенденциям развития социокультурного пространства:

- **открытость** - возможность открытого обсуждения хода реализации Программы и свободного включения в процесс ее реализации всех заинтересованных субъектов социума;
- **демократизм** – переход от системы с однонаправленной идеологией принудительных воздействий к субъекту воспитания, к системе, основанной на взаимодействии и сотрудничестве всех участников образовательного процесса;
- **духовность**, проявляющаяся в формировании у студентов духовных ориентаций, соблюдении общечеловеческих норм гуманистической морали, интеллектуальности и менталитета российского гражданина;
- **толерантность**, проявляющаяся в терпимости к мнению других людей, учет их интересов, мыслей, культуры, образа жизни, поведения в различных сферах жизни;
- **вариативность**, включающая различные варианты технологий и содержания воспитания, нацеленности системы воспитания на формирование вариативности способов мышления, принятия вероятностных решений в сфере профессиональной деятельности, готовности к деятельности в ситуациях неопределенности;
- **природосообразность** – учет прав пола, возраста, наклонностей, характера, предпочтений воспитуемых, ответственности за саморазвитие, за последствия своих действий и поведения;
- **эффективность** как формирование навыков социальной адаптации, самореализации, способности жить по законам общества, не нарушая прав и свобод других, установившихся норм и традиций;
- **воспитывающее обучение** – использование воспитательного потенциала содержания изучаемых учебных дисциплин как основных, так и дополнительных образовательных программ в целях личностного развития студентов, формирования положительной мотивации к самообразованию, а также ориентации на творческо-практическую внеучебную деятельность;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный


- **системность** – установление связи между субъектами внеучебной деятельности по взаимодействию в реализации комплексных воспитательных программ, а также в проведении конкретных мероприятий;
- **поэтапность** - предполагает этапы выполнения Программы, обязательное обсуждение результатов каждого этапа и коррекцию целей, задач и механизма реализации;
- **социальность** – ориентация на социальные установки, необходимые для успешной социализации человека в обществе.

1.4. Цель и задачи реализации рабочей программы воспитания

Цель: создание единого воспитательного пространства колледжа, обеспечивающего формирование конкурентоспособной, социально и профессионально мобильной личности, владеющей общечеловеческими нормами нравственности, культуры, здоровья, межличностного взаимодействия и способной обеспечивать устойчивое повышение качества собственной жизни и общества в целом.

Для достижения цели поставлены следующие **задачи:**

1. Формирование личности студента, способной к принятию ответственных решений, нравственному, гражданскому, профессиональному становлению, жизненному самоопределению путем формирования общих компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.
2. Патриотическое, физическое, интеллектуальное и духовное развитие личности студента на основе формирования лидерских качеств, гражданственности, профессионально значимых качеств, чувства воинского долга, высокой ответственности и дисциплинированности.
3. Воспитание толерантной личности студента, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.
4. Формирование у студентов культуры здоровья на основе воспитания психологически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности.
5. Формирование экологической культуры студента, направленной на гуманистическое отношение к природе, членам общества, воспитание здорового и безопасного образа жизни.
6. Сохранение и укрепление лучших традиций, существующих в колледже, российском студенчестве, направленных на воспитание у студентов представлений о престижности выбранного ими колледжа, профессии, специальности;
7. Развитие лидерских качеств студентов, студенческого самоуправления, как средства воспитания самостоятельности, ответственности и самореализации будущих специалистов сферы образования.
8. Создание системы успешного профессионального самоопределения, социальной адаптации инвалидов и лиц с ОВЗ в сфере СПО.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№_</i>	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

9. Формирование толерантного отношения к инвалидам и лицам с ОВЗ, популяризация инклюзивного образования.

10. Формирование предпринимательских компетенций студентов в условиях трансформации современного общества.

В том числе задачи в рамках следующих пунктов:

а) реализация требований ФГОС СПО, в том числе в сфере освоения общих компетенций

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.


ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

б) реализация требований ФГОС среднего общего образования, в том числе в сфере достижения личностных результатов обучения, включающих

1. Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2. Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3. Готовность к служению Отечеству, его защите;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

4. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5. Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6. Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

7. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9. 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;

10. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11. Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;


12. Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13. Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14. Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15. Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Рабочая программа воспитания ориентирована на становление следующих личностных характеристик обучающегося:

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

1. любящий свой край и свою Родину, уважающий свой народ, его культуру и духовные традиции;
2. осознающий и принимающий традиционные ценности семьи, российского гражданского общества, многонационального российского народа, человечества, осознающий свою сопричастность судьбе Отечества;
3. креативный и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества;
4. владеющий основами научных методов познания окружающего мира;
5. мотивированный на творчество и инновационную деятельность;
6. готовый к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность;
7. осознающий себя личностью, социально активный, уважающий закон и правопорядок, осознающий ответственность перед семьей, обществом, государством, человечеством;
8. уважающий мнение других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания и успешно взаимодействовать;
9. осознанно выполняющий и пропагандирующий правила здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни;
10. подготовленный к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества;
11. мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни.


в) реализация комплексных задач воспитания личности обучающегося:

1. Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, мотивации на освоение образовательной программы и выполнение научно-исследовательской работы, нацеленной на интеллектуальное развитие и профессиональное становление, жизненное самоопределение, развитие профессионально значимых качеств, в том числе путем формирования общих компетенций и достижения личностных результатов обучения.

2. Патриотическое, гражданское и правовое воспитание, формирование у обучающегося лидерских и социально-значимых качеств, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности, чувства воинского долга.

3. Воспитание духовно-нравственной, толерантной личности обучающегося, обладающей антикоррупционным мировоззрением, нравственными качествами, способной к творчеству, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

4. Формирование у обучающегося экологической культуры и культуры здоровья, безопасного поведения, стремления к здоровому образу жизни и занятиям спортом,

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности.

г) создание благоприятных условий для приобретения обучающимися опыта осуществления социально значимых дел и профессионального самоутверждения


1. опыт самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыт проектной деятельности;
2. трудовой и профессиональный опыт, в том числе опыт практической подготовки и прохождения производственной практики;
3. опыт разрешения возникающих конфликтных ситуаций в образовательной организации, дома или на улице;
4. опыт дел, направленных на пользу своему району, городу/селу, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;
5. опыт природоохранных дел;
6. опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества, опыт создания собственных произведений культуры, опыт творческого самовыражения;
7. опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей;
8. опыт взаимодействия с окружающими, оказания помощи окружающим, заботы о малышах или пожилых людях, волонтерский опыт;
9. опыт дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких;
10. опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого самовыражения и самореализации.

1.5. Ожидаемые результаты

Под ожидаемыми результатами понимается обеспечение позитивной динамики развития личности обучающегося, развитие его мотивации к профессиональной деятельности.

К ожидаемым результатам реализации рабочей программы воспитания относятся:

- создание эффективной системы воспитания, основанной на взаимодействии всех участников образовательного процесса;
- создание механизма педагогического сопровождения воспитательного процесса студентов по образовательным программам СПО, реализуемых колледжем на период обучения;
- сформированность общих компетенций у выпускников колледжа, способных самореализоваться в условиях современного общества;
- рост числа студентов, осваивающих дополнительные общеразвивающие программы в объединениях ЦРСТ;
- увеличение числа студентов, участвующих в творческих конкурсах, фестивалях различного уровня;
- рост достижений обучающихся в учебной, исследовательской, социокультурной, профессиональной и инновационной деятельности;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный


- уменьшение числа студентов, совершивших правонарушения;
- уменьшение числа студентов, стоящих на учете в КДН и ПДН;
- стабильность состава спортивных кружков и секций;
- снижение числа студентов, пропускающих занятия без уважительной причины;
- увеличение числа призеров, лауреатов и дипломантов спортивных соревнований, творческих конкурсов, фестивалей;
- создание целостной и вариативной системы образования для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов с целью полноценной социализации и включения их в профессиональную, досуговую, общественную и трудовую деятельность;
- формирование толерантного отношения общества к лицам со специальными образовательными потребностями;
- повышение общего уровня воспитанности студентов колледжа;
- удовлетворенность студентов качеством учебно-воспитательного процесса;
- увеличение числа студентов, трудоустроенных в период практики на штатные места;
- воспитание конкурентоспособного выпускника колледжа в соответствии с требованиями общества, инновационной экономики и рынка труда Тульской области.

общие:


- создание условий для функционирования эффективной системы воспитания, основанной на сотрудничестве всех субъектов воспитательного процесса;
- повышение уровня вовлеченности обучающихся в процесс освоения профессиональной деятельности, увеличение числа обучающихся, участвующих в воспитательных мероприятиях различного уровня;
- снижение негативных факторов в среде обучающихся: уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа правонарушений и преступлений, совершенных обучающимися; отсутствие суицидов среди обучающихся.

личностные:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

<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>	ЛР 3
<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>	ЛР 4
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	ЛР 5
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	ЛР 6
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	ЛР 7
<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</p>	ЛР 8
<p>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</p>	ЛР 9
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	ЛР 10
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	ЛР 11
<p>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</p>	ЛР 12
<p>Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	ЛР 13
<p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	ЛР 14

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
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
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

2.1. Основные направления воспитательной работы

Ценностными основами воспитательной работы служат уважение к личности обучающегося, сохранение его психического и нравственного благополучия, ценностных ориентаций, личностное развитие и профессиональное становление.

Основными направлениями воспитательной работы являются:

1. **Гражданско-патриотическое воспитание**, направленное на формирование гражданственности, правовой культуры, чувства патриотизма, готовности служить Отечеству; развитие социально значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности;

2. **Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание**, обеспечивающее развитие нравственных качеств личности, антикоррупционного мировоззрения, культуры поведения, бережного отношения к культурному наследию; эстетическое воспитание, развитие творческого потенциала личности и опыта самостоятельной творческой деятельности; развитие толерантности, взаимного уважения и уважения к старшим;


3. **Воспитание культуры здорового образа жизни**, направленное на развитие физической культуры личности, воспитание здорового и безопасного образа жизни.

4. **Воспитание экологической культуры**, направленное на формирование экологической культуры личности.

5. **Студенческое самоуправление, волонтерская деятельность**, направленное на формирование общих компетенций выпускника.

6. **Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)**, направленное на личностное развитие студентов.

7. **Профессионально-ориентирующее воспитание (включая молодежное предпринимательство)**, предусматривающее достижение личностных результатов при освоении образовательной программы, направленное на профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

8. **Развитие интеллектуального потенциала**, направленное на развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования.

В соответствии с информационным письмом министерства образования Тульской области от 29.06.2022 № 16-10-7830 в колледже запланировано проведение еженедельных информационно-просветительские занятий патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».

2.2. Содержание рабочей программы

Содержание рабочей программы воспитания отражается через содержание направлений воспитательной работы.

В ходе учебной деятельности воспитательные задачи реализуются при освоении следующих элементов образовательной программы:

1. На дисциплинах общеобразовательного цикла формируются личностные результаты обучения, предусмотренные требованиями ФГОС среднего общего образования п. 7 (Приложение 1).

2. При освоении дисциплин циклов ОПД, профессиональных модулей формируются компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Распределение общих компетенций представлено в Приложении 2.

2.2.1. Гражданско-патриотическое воспитание

Задачи:

- формирование активной гражданской позиции, гражданской ответственности, патриотизма, чувства гордости за достижения своей страны, края, готовности к защите интересов Отечества;
- развитие у студентов способности рационального осмысления общечеловеческих и социальных ценностей мира, осознания личностной причастности к миру во всех его проявлениях;
- формирование патриотического сознания студентов.


Перечень общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО, элементы которых формируются у студентов в рамках воспитательной работы:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.


ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№_</i>	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по
направлению «Гражданско-патриотическое воспитание»:

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

на всероссийском уровне:

- просветительская акция «Диктант победы»;
- участие в акции «Бессмертный полк»;
- участие в акции «Свеча памяти»;

на уровне отделения:

- экскурсия «Ратное поле – поле Куликово»;
- экскурсия «День освобождения»;
- вечер памяти «Погибшим посвящается»;

на уровне учебной группы:

- кураторский час «Я вправе отдать свой голос»;
- кураторский час «Отчизны верные сыны...»;
- информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».

Технологии взаимодействия по направлению «Гражданско-патриотическое воспитание»:

студенческое самоуправление:

- работа студенческого совета, проведение анкетирования и опросов обучающихся по проведенным мероприятиям;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

- вовлечение родителей в проведение мероприятий (участие в акции Бессмертный полк и др.);
- проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;
- проведение индивидуальных консультаций родителей с психологом и социальным педагогом по вопросам социальной адаптации обучающегося;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

- совместное обсуждение вопросов повышения качества воспитательных мероприятий, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: трудолюбия, стрессоустойчивости, умения работать в режиме многозадачности, высокой неопределенности и (или) в сжатые сроки;


взаимодействие руководящих и педагогических работников:

- контроль руководящими работниками качества проводимых воспитательных мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся.

2.2.2. Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание

Задачи:

- развитие у студентов нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра;
- развитие сопереживания и формирования позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;
- воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации;
- содействие формированию у студентов позитивных жизненных ориентиров и планов;
- оказание помощи студентам в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных;
- развитие способности видеть и ценить прекрасное в природе, быту, труде, спорте и творчестве людей, общественной жизни;
- организация получения студентами опыта эстетических переживаний, наблюдений эстетических объектов в природе и социуме, эстетического отношения к окружающему миру и самому себе;
- формирование представления обучающихся об искусстве народов России;
- создание условий для формирования у студентов опыта самореализации в различных видах творческой деятельности, умения выражать себя в доступных видах творчества.

Перечень общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО, элементы которых формируются у студентов в рамках воспитательной работы:

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.


Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание»:

на уровне района, города:

- всероссийская акция «Этнографический диктант»;

на уровне колледжа:

- неделя посвященная «Всемирному дню повара»;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

- конкурс поздравлений «День учителя»;
- мастер-класс к Дню повара по приготовлению десертов из яблок;
- мастер-класс по приготовлению коктейлей к Дню бармена;

на уровне учебной группы:

- кураторский час «Сессия: стратегия успеха»;
- тематическая беседа «Выбор моей профессии»;
- тематическая беседа «Управление эмоциями: как перестать беспокоиться и жить свободно»;
- информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».

Технологии взаимодействия по направлению «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание»:

студенческое самоуправление:

- работа студенческого совета, организация, проведение и анализ студенческих мероприятий;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

- вовлечение родителей в проведение мероприятий (Фестиваль национальных культур и др.);
- проведение неформальных клубных встреч родителей и обучающихся;
- проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;
- проведение индивидуальных консультаций родителей с психологом и социальным педагогом по вопросам по вопросам толерантности, нравственного выбора, предупреждения асоциальных проявлений.

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

- совместное обсуждение вопросов качества и результативности студенческих инициатив, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: развитие творчества, инициативности, эмоциональной грамотности обучающихся;

взаимодействие руководящих и педагогических работников:


- работа с кураторами, педагогическими работниками колледжа по эффективному использованию их профессионального и творческого потенциала, повышение их профессиональной, коммуникативной, информационной и правовой компетентности.

2.2.3. Воспитание культуры здорового образа жизни

Задачи:

Формирование у студентов:

- культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

- ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, занятиям физической культурой и спортом, развитие культуры здорового питания;
- развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек.

Перечень общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО, элементы которых формируются у студентов в рамках воспитательной работы:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению «Воспитание культуры здорового образа жизни»:

на уровне района, города:

- участие в первенстве по волейболу «Здоровье – путь для всех!»;
- участие в спартакиаде «Татьяниада»;

на уровне колледжа:

- участие в мини-турнире «Спорт против наркотиков»;
- участие в акции «Защити себя от СПИДа»;

на уровне учебной группы:

- кураторский час «Быть здоровым – модно...»;
- тематическая беседа «Пивной алкоголизм»;
- кураторский час «Социальные последствия наркопотребления»;
- тематическая беседа «Красота и сигарета – вещи несовместимые»;
- информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».

Технологии взаимодействия по направлению «Воспитание культуры здорового образа жизни»:


студенческое самоуправление:

- освещение работы секций и проводимых мероприятий;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

Индивидуальные беседы зав. центром охраны здоровья с родителями, дети которых состоят на учете с заболеваниями:

1. «Сахарный диабет I типа»: соблюдение режима питания при сахарном диабете; предупреждение инфекционных и вирусных заболеваний; отказ от алкоголя и табака.
2. «Врожденный порок сердца»: нормализация рациона питания; ограничение физических нагрузок; ежедневный контроль АД; отказ от курения, алкоголя.
3. «Нарушение опорно-двигательного аппарата»: занятия лечебной физкультурой; рациональное питание.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

4. «Нарушение зрения»: выполнение специальных упражнений для глаз; ограничение времени пребывания за компьютером; полноценное питание; соблюдение светового режима.

5. «Заболевания нервной системы»: как избежать стрессовых ситуаций; соблюдение режима дня: полноценный сон, прогулки на свежем воздухе; рациональное питание.

6. Вовлечение родителей в проведение мероприятий (спортивные соревнования и др.);

7. Проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

- совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий, развитие профессионально значимых качеств личности: физической выносливости и др.;

взаимодействие руководящих и педагогических работников:

- контроль режима работы спортивных секций, качества проводимых воспитательных мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся.

2.2.4. Воспитание экологической культуры

Задачи:

- развитие у студентов экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.

Перечень общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО, элементы которых формируются у студентов в рамках воспитательной работы:

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.


Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению «Воспитание экологической культуры»:

на уровне района, города:

- участие в эколого-просветительских акциях различного уровня;
- участие в экологических акциях и субботниках;

на уровне колледжа:

- конкурс презентаций «Использование экологически чистых продуктов в процессе приготовления блюд»;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

на уровне учебной группы:

- кураторский час «Наш дом – Тульская область»;
- кураторский час «Впереди всей страны»;
- тематическая беседа "Живи, земля!";
- тематическая беседа "Путешествие в Экоград";
- информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».

Технологии взаимодействия по направлению «Воспитание экологической культуры»:

студенческое самоуправление:

- освещение работы секций и проводимых мероприятий;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

- вовлечение родителей в проведение мероприятий (спортивные соревнования и др.);
- проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

- совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий, развитие профессионально значимых качеств личности: экологического мышления и др.;

взаимодействие руководящих и педагогических работников:

- контроль руководящими работниками качества проводимых воспитательных мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся.

2.2.5. Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность

Задачи:


- формирование активной гражданской позиции;
- развитие обучающихся в различных сферах общественной жизни;
- представление интересов студенчества на различных уровнях (внутри колледжа, между ПОУ и др.).

Перечень общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО, элементы которых формируются у студентов в рамках воспитательной работы:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению «Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность»:

На всероссийском уровне города:

- всероссийская акция «#МЫВМЕСТЕ»;

на уровне района, города:

- участие в экологических акциях и субботниках;

на уровне отделения:

- конкурс презентаций «Волонтерство в профессии»;

на уровне учебной группы:

- кураторский час «Способность к сотрудничеству»
- тренинг «Хочу быть волонтером»
- тематическая беседа "Волонтерство как смысл жизни";
- информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».

Технологии взаимодействия по направлению «Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность»:

взаимодействие руководящих и педагогических работников:

- контроль руководящими работниками качества проводимых воспитательных мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся.

2.2.6. Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)


Задачи:

- формирование социальной компетентности;
- создание условий для достижения успешной социализированности и адаптации студентов;
- профилактика антивиталяного (суицидального) поведения в молодежной среде;
- ориентация подростков на обращение за помощью в сложных ситуациях;
- развитие у студентов навыков распознавания и предупреждение опасных для жизни и здоровья ситуаций;
- формирование у студентов умения делать осознанный выбор в различных ситуациях; навыков осознанного отношения к возможным последствиям собственных действий.

Перечень общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО, элементы которых формируются у студентов в рамках воспитательной работы:

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению «Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)»: на уровне учебной группы:

- кураторский час «Причины и признаки стрессового напряжения»;
- просмотр фильма «Человек с планеты земля»;
- кураторский час «Опасности современной молодежи»;
- кураторский час «Новый год – время внимания»;
- тренинг «Все различны - все равны»;
- информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».

Технологии взаимодействия по направлению «Социально-ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)»:

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

- Индивидуальная и групповая профилактическая работа с родителями;
- взаимодействие руководящих и педагогических работников:*
- Контроль руководящими работниками режима качества проводимых воспитательных мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся.


2.2.7. Профессионально-ориентирующее воспитание (включая молодежное предпринимательство)

Задачи:

- развитие профессиональной компетентности, профессионального самосознания, этики;
- формирование профессионально-важных качеств и потребности в постоянном профессиональном росте;
- воспитание учебной культуры, выработка индивидуального стиля учебной деятельности;
- формирование цифровой и финансовой грамотности, информационной культуры, трудолюбия, положительного и творческого отношения к различным видам труда;
- ориентация студентов на профессиональные достижения и реализацию личного профессионального потенциала.

Перечень общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО, элементы которых формируются у студентов в рамках воспитательной работы:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению «Профессионально-ориентирующее воспитание (включая молодежное предпринимательство)»:

на уровне района, города:

- участие в Региональном чемпионате Ворлдскиллс Россия Тульской области;
- «Олимпиада профессионального мастерства по специальности «Технология продукции общественного питания»;

на уровне учебной группы:

- тренинг «Эффективный поиск работы»;
- тренинг «Искусство выступать, влиять и вдохновлять»;
- тематическая беседа «Имидж специалиста, навыки делового общения»;
- кураторский час «Самоорганизация, или как делать то, что любишь и любить то, что делаешь»;
- кураторский час «Сегодня СПО – завтра ВУЗ»;
- информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».


Технологии взаимодействия по направлению «Профессионально-ориентирующее воспитание (включая молодежное предпринимательство)»:

студенческое самоуправление:

- проведение анкетирования и опросов обучающихся по выявлению удовлетворённостью качеством обучения и условиями образовательного процесса;
- освещение обучающихся, имеющих достижения в обучении и др.;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

- родительские лектории для повышения педагогической культуры родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся;
- родительские собрания, посвящённые вопросам организации обучения и результатов освоения обучающимися образовательной программы;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

- проведение опросов и анкетирования родителей по выявлению удовлетворённостью условиями образовательного процесса;
- работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:***
- взаимодействие куратора учебной группы с преподавателями, мастерами производственного обучения, работающими в учебной группе, по вопросам успешности освоения обучающимися образовательной программы;
- совместное обсуждение вопросов повышения качества обучения на педагогическом совете, предметных (цикловых) комиссиях;
- взаимодействие руководящих и педагогических работников:***
- контроль руководящими работниками колледжа выполнения расписания учебных занятий, промежуточной и государственной итоговой аттестации; правильности и своевременности заполнения учебной документации;
- посещение учебных занятий, зачетов и экзаменов с целью контроля качества усвоения обучающимися образовательной программы.

2.2.8. Развитие интеллектуального потенциала

Задачи:

- создание условий для самореализации студентов в пространстве научного творчества;
- формирование ценностного отношения к научно-исследовательской и другой проектной деятельности;
- поддержка одаренных студентов и развития их интеллектуального потенциала;
- воспитание творческого отношения к своей профессии через исследовательскую деятельность;
- реализация общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по профессиям и специальностям среднего профессионального образования;
- повышение качества подготовки квалифицированных кадров, адаптированных к новым социально-экономическим тенденциям развития общества.


Перечень общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО, элементы которых формируются у студентов в рамках воспитательной работы:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

руководством, потребителями.

Перечень основных воспитательных мероприятий, реализуемых по направлению «Развитие интеллектуального потенциала»:

на уровне района, города:

- участие в научно-исследовательских конкурсах, акциях различного уровня.

на уровне колледжа:

- проведение предметных недель по дисциплинам;
- проведение научно-практических конференций студентов;
- участие в мероприятиях научно-исследовательской направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ;

на уровне отделения:

- конкурс «Моя профессия – моё будущее»;

на уровне учебной группы:

- тематическая беседа «Изучение индивидуальных возможностей интеллектуальной деятельности каждого студента»;
- собрание группы - подведение итогов успеваемости и посещаемости (рейтинг);
- наблюдение за взаимоотношениями обучающихся в учебной группе, создание благоприятного психологического климата;
- информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».

на индивидуальном уровне с обучающимся:

- наблюдение куратора за посещением учебных занятий, успешностью обучения и профессиональным становлением каждого обучающегося учебной группы;
- индивидуальные беседы с обучающимся куратора, преподавателей, мастеров производственного обучения по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации, оказание помощи (при необходимости) для повышения качества обучения.


Технологии взаимодействия по направлению «Развитие интеллектуального потенциала»:

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

- родительские собрания, посвященные вопросам организации обучения и результатов освоения обучающимися образовательной программы;
- проведение опросов и анкетирования родителей по выявлению удовлетворенностью условиями образовательного процесса;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

- взаимодействие куратора учебной группы с преподавателями, мастерами производственного обучения, работающими в учебной группе, по вопросам

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

успешности освоения обучающимися образовательной программы, участия студентов в проектной и научно-исследовательской деятельности;

- совместное обсуждение вопросов повышения качества обучения на педагогическом совете, предметных (цикловых) комиссиях;

взаимодействие руководящих и педагогических работников:

- контроль руководящими работниками колледжа работы студенческого научного общества;
- оценка участия студентов в конкурсных мероприятиях научно-исследовательской направленности;
- посещение учебных занятий и внеурочных мероприятий с целью контроля качества усвоения обучающимися образовательной программы.

2.3. Виды деятельности, формы и методы воспитательной работы, технологии взаимодействия

2.3.1. Виды воспитательной деятельности


Виды деятельности – здесь это виды индивидуальной или совместной с обучающимися деятельности педагогических работников, используемые ими в процессе воспитания: познавательная, общественная, ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность.

Реализация поставленных задач рабочей программы воспитания осуществляется через виды воспитательной деятельности:

а) познавательная деятельность направлена на развитие познавательных интересов, накопление знаний, формирование умственных способностей и пр., осуществляется в ходе учебных занятий через взаимодействие обучающегося с преподавателем, с другими обучающимися, а также при самостоятельном выполнении учебных задач, основные формы организации познавательной деятельности: учебные занятия, экскурсии, олимпиады, лектории и т.п.; соответствует профессионально-личностному направлению воспитательной работы;

б) общественная деятельность направлена на формирование социального опыта обучающегося, предполагает участие обучающихся в органах студенческого самоуправления, различных молодежных объединениях в образовательной организации и вне её, основные формы организации деятельности: работа органов студенческого самоуправления, волонтерское движение и др.; соответствует гражданско-правовому и патриотическому направлению воспитательной работы;

в) ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность направлена на формирование отношений к миру, убеждений, взглядов, усвоения нравственных и других норм жизни людей, а также на развитие художественного вкуса, интересов, культуры личности, содержательный организованный отдых; основные формы организации деятельности: занятия в клубах по интересам,

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№_</i>	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

проведение праздничных мероприятий, беседы, дискуссии, диспуты по социально-нравственной проблематике др.; соответствует духовно-нравственному и культурно-эстетическому направлению воспитательной работы;

г) спортивно-оздоровительная деятельность направлена на сохранение и укрепление здоровья обучающегося; основные формы организации деятельности: спортивные игры, соревнования, походы и др.; соответствует направлению работы по воспитанию здорового образа жизни и экологической культуры;

Все виды воспитательной деятельности реализуются как в учебной, так и во внеучебной деятельности обучающихся.

В учебной деятельности:

Содержание учебного материала обеспечивает интеллектуальное развитие обучающегося, его профессиональное становление. Студент овладевает системой научных понятий, закономерностей, профессиональной терминологией, основами профессиональной деятельности, в ходе которой формируется отношение обучающегося к будущей профессии, мотивация к труду.

При взаимодействии преподавателя и обучающегося в ходе учебного занятия основой является увлеченность педагогического работника преподаваемой дисциплиной, курсом, модулем, а также уважительное, доброжелательное отношение к обучающемуся. Помощь педагога в формировании опыта преодоления трудностей в освоении нового способствует мотивации обучающегося к обучению и к профессиональной деятельности.

Создание в ходе учебных занятий опыта успешного взаимодействия обучающихся друг с другом, умение выстраивать отношения в минигруппе, в обычной учебной группе – важное социальное умение, помогающее не только в профессиональном, но и в социальном становлении личности.

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивает опыт самостоятельного приобретения новых знаний, учит планированию и достижению цели.

Организация образовательного процесса создает для каждого обучающегося атмосферу активного, творческого овладения квалификацией.


Во внеучебной деятельности:

В процессе внеучебной деятельности реализуются все направления воспитательного воздействия. Основные качества и свойства личности развиваются у обучающихся через воспитание трудом, воспитание творчеством, через опыт социального взаимодействия, опыт личностных достижений и самоутверждения.

Воспитание во внеучебной деятельности осуществляется через систему воспитательных мероприятий, через создание комфортной обучающей и воспитывающей среды, позитивного профессионального и социального окружения.

2.3.2. Формы организации воспитательной работы

Основные формы организации воспитательной работы выделяются по количеству участников данного процесса:

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

- а) массовые формы работы: на уровне района, города, на уровне колледжа;
- б) мелкогрупповые и групповые формы работы: на уровне учебной группы и в мини-группах;
- в) индивидуальные формы работы: с одним обучающимся.

Все формы организации воспитательной работы в своем сочетании гарантируют:

- с одной стороны – оптимальный учет особенностей обучающегося и организацию деятельности в отношении каждого по свойственным ему способностям, а
- с другой – приобретение опыта адаптации обучающегося к социальным условиям совместной работы с людьми разных идеологий, национальностей, профессий, образа жизни, характера, нрава и т.д.

Воспитание в большей степени строится на взаимодействии обучающегося с его окружением, поэтому сочетание разных форм индивидуальной, групповой и массовой работы в воспитательных мероприятиях считается наиболее важной, значимой, чем в обучении.

2.3.3. Методы воспитательной работы

В воспитательной работе используются методы прямого и косвенного педагогического влияния на обучающихся.

Методы прямого педагогического влияния применяются в конкретных или искусственно создаваемых ситуациях, когда педагогический работник (куратор, педагог или мастер производственного обучения) сразу может скорректировать поведение обучающегося, или его отношение к происходящему. Например, повторение по образцу, приучение, требование, конструктивная критика, соревнование, поощрение и др. Наиболее стимулирующим мотивацию обучающихся методом педагогического влияния является поощрение – это одобрение, похвала, благодарность, предоставление почетных или особых прав, награждение. Использование метода соревнования способствует формированию качеств конкурентоспособной личности, накопление опыта социально и профессионально-полезного поведения.


Методы косвенного педагогического влияния предполагают создание такой ситуации в организации деятельности (учебной и внеучебной), при которой у обучающегося формируется соответствующая установка на самосовершенствование, на выработку определенной позиции в системе его отношений с обществом, преподавателями, другими обучающимися. Например, методы убеждения, стимулирования, внушения, выражения доверия, осуждения.

При проведении воспитательных мероприятий используется сочетание методов прямого и косвенного педагогического влияния.

2.3.4. Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса

Субъектами воспитательного процесса выступают:

- педагогические и руководящие работники колледжа;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№_</i>	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

- обучающиеся, в том числе их объединения и органы самоуправления (Студенческий совет);
- родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

Применяемые технологии взаимодействия основываются на системном подходе к воспитанию, предусматривают создание доброжелательных отношений между всеми субъектами воспитательного процесса и являются основой для положительных личных и деловых отношений.

В ходе реализации рабочей программы осуществляется взаимодействие между всеми субъектами воспитательного процесса:

руководящими работниками образовательной организации ↔ педагогическими работниками,

руководящими работниками образовательной организации ↔ обучающимися,
 руководящими работниками образовательной организации ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся,

педагогическими работниками ↔ педагогическими работниками,

педагогическими работниками ↔ обучающимися,

педагогическими работниками ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся,

обучающимися ↔ обучающимися,


обучающимися ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

Также субъектами воспитательного процесса могут быть представители профессионального сообщества (социальные партнеры, работодатели) при их активном участии в воспитательной работе колледжа.

Для реализации задач воспитания используются разные технологии взаимодействия, например: сохранение и преумножение традиций, коллективные дела и «соревновательность», взаимодействие между младшими и старшими и др.

В ходе применения технологий взаимодействия и сотрудничества между субъектами осуществляется взаимопознание, взаимопонимание, взаимоотношение, взаимные действия, взаимовлияние.


Ведущим в воспитательной работе является эмоциональный компонент взаимодействия, при котором значительные эмоционально-энергетические затраты на взаимодействие субъектов должны всегда оставаться позитивными.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

3. УСЛОВИЯ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Ресурсное обеспечение рабочей программы


Ресурсное обеспечение	Обоснование
1. Нормативно-правовое:	<ul style="list-style-type: none"> – законодательство Российской Федерации, – законы Тульской области, – постановления и распоряжения правительства Тульской области, – изданные в соответствии с ними нормативные правовые акты органов исполнительной власти Тульской области, приказы Учредителя, – Устав государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж», – лицензия на осуществление образовательной деятельности, – свидетельство о государственной аккредитации, – локальные нормативные акты, регламентирующие учебный процесс, образовательный процесс, трудовые отношения, права и обязанности работников, финансовую деятельность, локальные акты по самоуправлению в колледже.
2. Научно-методическое:	Создание банка учебно-методических материалов по воспитательной работе.
3. Коммуникационное :	Информирование педагогического коллектива о характере преобразований в колледже (сайт, СМИ, электронная библиотека, информационные стенды)
4. Кадровое:	<p>Для реализации рабочей программы воспитания могут привлекаться как преподаватели и сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие работу объединений, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера.</p> <p>Педагогический коллектив и административно-управленческий персонал колледжа является одним из ключевых внутренних ресурсов, обеспечивающих гарантии качества образования.</p> <p>В колледже ежегодно осуществляется плановое повышение квалификации педагогических работников через самообразование, участие в работе методических объединений, семинарах, совещаниях, конференциях, мастер-классах,</p>

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

	стажировки, курсы повышения квалификации.
5. Организационное:	<ul style="list-style-type: none"> – Формирование и систематическое обновление нормативно-правовой базы профессионального образования. – Повышение профессиональной компетентности педагогов, осуществляющих образовательный процесс через различные формы курсов. – Разработка образовательных программ ДПО для лиц с ОВЗ и инвалидностью, включая общий или индивидуальный учебный план на все курсы обучения. – Разработка базы диагностических методик, направленных на отслеживание результатов Программы.
6. Мотивационное:	<p>Совершенствование системы стимулирования результативной деятельности педагогов (через формы материального и морального поощрения).</p> <p>Развитие заинтересованности и мотивации студентов с помощью методик ранней профориентации.</p>
7. Материально-техническое:	<p>Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий.</p> <p>Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.</p> <p>Для проведения воспитательной работы колледж обладает следующими ресурсами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – библиотека, состоящая из абонемента (книгохранилища) и читального зала; – актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием; – спортивный зал со спортивным оборудованием; – специальные помещения для работы секций, студий, клубов, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением.

3.2. Особенности реализации рабочей программы

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников колледжа, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

Некоторые воспитательные мероприятия (например, виртуальные экскурсии и т.п.) могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации и к электронным ресурсам.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Механизм реализации рабочей программы воспитания представляет собой скоординированные по срокам и направлениям конкретные мероприятия, ведущие к достижению намеченных результатов.

Управление, контроль и координацию деятельности по реализации рабочей программы воспитания осуществляет заместитель директора по воспитательной работе.

В целях обеспечения контроля хода и результатов выполнения мероприятий, предусматриваемых рабочей программой воспитания, предполагается разработка, утверждение и реализация ежегодного календарного плана воспитательной работы колледжа с последующим его анализом, формированием аналитического отчета, предоставляемого заместителем директора по воспитательной работе на заседании педагогического совета не реже 1 раза в год.

Реализация рабочей программы воспитания и социализации студентов рассматривается с нескольких позиций:


- **с позиций студента** – создание оптимальных условий для обучения, воспитания, развития каждого студента в соответствии с его индивидуальными задатками, способностями, склонностями, образовательными потребностями, особенностями сформированности сущностных сфер; формирование у студента активной гражданской позиции, социальной ответственности, чувства патриотизма, высоких нравственных и лидерских качеств; совершенствование современных моделей социализации обучающихся;

- **с позиции родителей:** удовлетворение социального заказа, ожиданий родителей по организации и результативности лично-ориентированного образования на всех уровнях и этапах образования в колледже;

- **с позиции общества, рынка труда** – формирование социально-значимых жизненных ценностей, личностных, профессиональных качеств обучающихся, формирование общих и профессиональных компетенций выпускников колледжа в соответствии с социально-экономическими потребностями общества, рынка труда;

- **с позиции образовательной организации** – создание целостной системы воспитания, обеспечивающего каждому участнику образовательного процесса условия для социализации, саморазвития и самореализации.

В конечном итоге реализация рабочей программы воспитания способствует совершенствованию образовательного процесса и повышению качества предоставляемых образовательных услуг.


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный


- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, и эффективности реализации рабочей программы воспитания отражены в таблице 1.

Таблица 1. Оценка результативности воспитательной работы

План достижения показателей (индикаторов) рабочей программы

Количественные показатели (индикаторы) достижения цели программы	Значения показателей по годам в процентах			
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
Доля удовлетворённости участников образовательного процесса качеством учебно-воспитательной работы, %	100	100	100	100
Доля студентов, активно участвующих в общественной, культурной, научной, спортивной деятельности, %.	35	40	45	50
Доля победителей и призёров в профессиональных конкурсах, научно-исследовательских проектах, спартакиадах и творческих конкурсах регионального, федерального и международного уровней, %.	45	50	55	60
Доля студентов, сдавших нормативы Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне», %.	3,0	3,2	3,3	3,5
Процент заболеваемости студентов колледжа, %.	25	24	23	22
Доля студентов из числа первокурсников, испытывающих проблемы в адаптации, %.	5	4	3	2
Доля студентов, трудоустроенных в период практики на штатные места, %.	20	22	24	27
Доля обучающихся, посещающих спортивные кружки и секции, %.	50	50	50	50

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

Доля обучающихся, совершивших правонарушения, %.	2,1	2,0	1,9	1,8
Доля обучающихся, состоящих на профилактическом учёте различного вида, %.	2,1	2,0	1,9	1,8

№ п/п	Показатели качества и эффективности реализации программы	Единица измерения	Значение показателя учебной группы			
			на 1 курсе	на 2 курсе	на 3 курсе	на 4 курсе
1.	Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся					
1.1.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне района, города, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.	2	3	5	32
1.2.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне образовательной организации, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.	9	10	12	15
1.3.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне учебной группы, в которых участвовали более половины обучающихся учебной группы	ед.	9	9	10	12
1.4.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в творческих кружках, студиях, клубах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%	20	21	22	23
1.5.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в спортивных секциях, фитнес-клубах, бассейнах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%	9	10	11	10
1.6.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» проведенные в учебном году воспитательные мероприятия, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	92	90	93	95
1.7.	Доля обучающихся, участвующих в работе студенческого совета, стипендиальной, дисциплинарной или других комиссиях, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	20	20	20	20
1.8.	Доля обучающихся, принявших участие в анкетировании по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	100	100	100	100
1.9.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность качеством обучения, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	100	100	100	100
1.10.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	100	100	100	100
1.11.	Доля родителей (законных представителей) обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями	%	95	94	95	98



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»


Наименование документа: Рабочая программа воспитания
Условное обозначение: РПВ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение
№_

Лист 1 из 45

Экз.
контрольный

	образовательного процесса, от общей численности родителей обучающихся в учебной группе					
1.12.	Доля преподавателей, работающих в учебной группе, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности преподавателей, работающих в учебной группе	%	90	92	95	98
1.13.	Доля обучающихся, участвовавших в добровольном социально-психологическом тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности обучающихся группы	%	100	100	100	100
2.	Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных мероприятий для профессионально-личностного развития обучающихся					
2.1.	Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе	%	50	55	58	60
2.2.	Средний балл освоения ОПОП по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы по результатам промежуточной аттестации за зимнюю и летнюю сессии)	1,0-5,0 балл	3,8	4	4	4,5
2.3.	Доля обучающихся, участвовавших в предметных олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной группе	%	10	11	12	15
2.4.	Количество победителей, занявших 1, 2 или 3 место в предметных олимпиадах, из обучающихся учебной группы	чел.	2	2	3	3
2.5.	Количество участников, выступивших с докладами на научно-практических конференциях, из числа обучающихся в учебной группе	чел.	10	11	14	16
2.6.	Количество опубликованных научных статей, подготовленных обучающимися учебной группы	чел.	1	2	3	3
2.7.	Доля обучающихся, получающих повышенную стипендию по результатам летней сессии от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.8.	Доля обучающихся, участвующих в региональном чемпионате Ворлдскиллс, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	1	2	2
2.9.	Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на положительную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно), от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	-	
2.10.	Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на «отлично» от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	-	
2.11.	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в творческих конкурсах, фестивалях, иных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	30	30	35	40
2.12.	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	%	9	10	12	14
2.13.	Количество обучающихся учебной группы,	чел.	-	-	-	-


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

	состоящих на различных видах профилактического учета/контроля					
2.14.	Количество обучающихся с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ в учебной группе	чел.	-	-	-	-
2.15.	Количество правонарушений, совершенных обучающимися учебной группы за учебный год	чел.	-	-	-	-
2.16.	Количество обучающихся, совершивших суицид или погибших в ходе неправомерных действий	чел.	-	-	-	-
2.17.	Количество обучающихся, получивших травмы при проведении воспитательных мероприятий	чел.	-	-	-	-

Для определения общего уровня воспитанности обучающихся используются результаты входного и выходного анкетирования, используется уровневый анализ - выявление уровня сформированности социального опыта.

Уровень сформированности социального опыта

Уровень сформированности социального опыта	Элементы социального опыта приобретаемых обучающимся, результаты его деятельности	Мониторинг сформированности социального опыта обучающегося
1 уровень «Низший»	Знание норм	Сумма сведений, знания, умения и навыки соответствующего модуля.
2 уровень «Средний»	Ценностное отношение и активное участие в опыте социальной деятельности в колледже.	Эмоционально-ценностные отношения к объектам или средствам деятельности человека. Содержит совокупность социальных потребностей, обуславливающих эмоциональное восприятие лично-определенных объектов, входящих в систему ценностей соответствующего модуля. Результаты практического опыта социальной деятельности на уровне колледжа под непосредственным руководством преподавателя.
3 уровень «Продвинутый»	Опыт участия в социальных проектах, социально-значимая деятельность обучающегося «вне принуждения»	Результаты участия в социально-значимых проектах на муниципальном, областном, общероссийском уровне. Опыт осуществления известных способов деятельности включает выполнение установленных норм, правил в их проявлении, социально значимая деятельность обучающихся в социуме.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№_</i>	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

5. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ САМОАНАЛИЗА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самоанализ организуемой в колледже воспитательной работы осуществляется по направлениям воспитательной работы и проводится с целью выявления основных проблем воспитания обучающихся в колледже и последующего их решения.

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в колледже, являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий на уважительное отношение как к воспитуемым обучающимся, так и к педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур колледжа, реализующим воспитательный процесс в колледже;
- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур колледжа;
- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности в колледже: грамотной постановки педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур колледжа цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;
- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат как социального воспитания (в котором колледж участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации и саморазвития обучающихся.

Основными направлениями анализа организуемого в колледже воспитательного процесса являются:


1. Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного развития студентов каждой группы.

Осуществляется анализ кураторами совместно с заместителем директора по воспитательной работе с последующим обсуждением его результатов на заседании методического объединения кураторов или педагогическом совете колледжа.

Способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития обучающихся является педагогическое наблюдение.

Внимание педагогов сосредотачивается на следующих вопросах: какие прежде существовавшие проблемы личностного развития студентов удалось решить за минувший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическому коллективу.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа воспитания Условное обозначение: РПВ 43.02.15	Редакция № 1 Изменение №_	Лист 1 из 45 Экз. контрольный

2. Состояние организуемой в колледже совместной деятельности обучающихся и педагогов.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие в колледже интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей деятельности студентов.

Осуществляется анализ заместителем директора по воспитательной работе, кураторами при участии студенческого совета и родительского комитета.

Способами получения информации о состоянии организуемой в колледже совместной деятельности обучающихся и педагогов могут быть беседы со студентами и их родителями, педагогами, лидерами студенческого самоуправления, при необходимости – их анкетирование. Полученные результаты обсуждаются на заседании методического объединения кураторов или педагогическом совете колледжа.

Внимание при этом сосредотачивается на вопросах, связанных с:

- качеством проводимых мероприятий;
- качеством совместной деятельности кураторов и их групп;
- качеством организуемой в колледже внеурочной деятельности;
- качеством реализации личностно развивающего потенциала уроков;
- качеством существующего в колледже студенческого самоуправления;
- качеством функционирующих в колледже объединений.

Итогом самоанализа организуемой в колледже воспитательной работы является перечень выявленных проблем.



Приложение 1
к рабочей
программе воспитания по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Формирование личностных результатов обучения на дисциплинах
общеобразовательного цикла образовательной программы

Планируемые результаты	Наименование элементов образовательной программы														
	ОУД. 01 Русский язык	ОУД. 02 Литература	ОУД. 03 Иностранный язык	ОУД. 04 Математика	ОУД. 05 Информатика	ОУД. 06 История	ОУД. 07 География	ОУД. 08 Обществознание	ОУД. 09 Физика	ОУД. 10 Химия	ОУД. 11 Биология	ОУД. 12 Физическая культура	ОУД. 13 Основы безопасности жизнедеятельности	ОУД. 14 Основы проектной деятельности	ОУД. 15 Экология
1.Гражданского воспитания:															
1.1 сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества	+	+	+	+		+		+				+	+	+	
1.2 осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей		+		+		+		+					+	+	
1.3 готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым,	+	+	+	+		+	+	+				+	+		



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа воспитания
 Условное обозначение: РПВ 43.02.15

Редакция № 1
 Изменение №_

Лист 1 из 45

Экз.
контрольный

национальным признакам															
1.4 готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
1.5 умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;		+	+	+		+		+	+	+			+		
1.6 готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности	+	+			+	+	+	+					+	+	
2. Патриотического воспитания:															
2.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.2 ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям	+	+			+	+	+	+	+	+	+			+	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа воспитания
Условное обозначение: РПВ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение
№_

Лист 1 из 45

Экз.
контрольный

России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;															
2.3 идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;		+				+		+					+	+	
3. Духовно-нравственного воспитания:															
3.1 осознание духовных ценностей русского народа;	+	+				+	+	+						+	+
3.2 сформированность нравственного сознания, этического поведения;	+	+				+		+					+	+	
3.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	+	+	+			+	+	+					+	+	+
3.4 осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.5 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;	+	+				+		+							+



4. Эстетического воспитания:															
4.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;		+	+	+	+				+			+	+		
4.2 способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;		+	+			+								+	
4.3 убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;		+	+					+						+	+
4.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;		+	+	+	+	+			+	+	+			+	
5. Физического воспитания:															
5.1 сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;												+	+		+



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа воспитания
Условное обозначение: РПВ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение
№_

Лист 1 из 45

Экз.
контрольный

на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;																
8.2 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+
8.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.				+		+	+	+	+	+	+				+	



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа воспитания
 Условное обозначение: РПВ 43.02.15

Редакция № 1
 Изменение №_

Лист 1 из 45

Экз.
 контрольный

способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям														
7) Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	+	+	+	+		+	+					+	+	+
8) Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей			+	+	+	+		+						+
9) 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			+	+		+	+	+		+	+			+
10) Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	+	+	+			+	+	+					+	+
11) Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков			+			+	+	+	+	+	+	+		+
12) Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь	+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+
13) Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем			+	+			+	+	+	+	+	+		+
14) Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности						+	+	+		+	+	+		+
15) Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни			+			+	+	+					+	+

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
НА 2023/2024 УЧЕБНЫЙ ГОД
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (очная форма обучения)**

№ п/п	Дата проведения	Место проведения	Наименование мероприятия	Уровень мероприятия	Направления воспитательной работы	Участники	Ответственный исполнитель	Примечание
В течение года								
1.	в течение года		Участие в конкурсах профессионального мастерства, региональных и национальных чемпионатах рабочих профессий «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия), в том числе в движении «Абилимпикс»	Всероссийский уровень Областной уровень Общеколледжный уровень	Профессионально - ориентирующее воспитание (включая молодежное предпринимательство)	Студенты Зав. отделением Кураторы Преподаватели	Зам. директора по УПР и М Зав. отделением Кураторы Преподаватели	
2.	в течение года		Участие в проектной деятельности гражданско-патриотической направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ	Всероссийский уровень Областной уровень	Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты Зав. отделением Кураторы	Зав. отделением Кураторы Преподаватели	

3.	в течение года		Участие в проектной деятельности духовно-нравственной и культурно-эстетической направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ	Всероссийский уровень Областной уровень	Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание	Студенты Зав. отделением Кураторы	Зав. отделением Кураторы Преподаватели	
4.	в течение года		Участие в проектной деятельности спортивной направленности, пропагандирующую здоровый образ жизни, рекомендованные Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ	Всероссийский уровень Областной уровень	Воспитание культуры здорового образа жизни	Студенты Зав. отделением Кураторы	Зав. отделением Кураторы Преподаватели	
5.	в течение года	ГПОУ ТО «ДПК»	Социально - психологическое тестирование студентов с целью раннего выявления незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ.	Общеколледжный уровень	Воспитание культуры здорового образа жизни	Студенты Зав.отделением Кураторы	Заведующий центром охраны здоровья Социальный педагог Педагог-психолог	
6.	в течение года		Участие в эколого - просветительских акциях (всероссийского, регионального, муниципального, внутриколледжного уровня)	Всероссийский уровень Областной уровень	Воспитание экологической культуры	Студенты Зав. отделением Кураторы Преподаватели	Зам. директора по УТР и М Зам. по У и НМР Зав. отделением Кураторы Преподаватели	

7.	в течение года		Участие в проектной, научно - исследовательской деятельности экологической направленности, рекомендованных Министерством образования Тульской области и Министерством просвещения РФ	Всероссийский уровень Областной уровень	Воспитание экологической культуры	Студенты Зав. отделением Кураторы Преподаватели	Зам. директора по УПР и М Зам. директора по У и НМР Зав. отделением Кураторы Преподаватели	
8.	в течение года	ГПОУ ТО «ДПК»	Реализация проекта «Общественный куратор»	Общеколледжный уровень	Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность	Студенты Зав. отделением Кураторы	Зав. отделением Кураторы	
9.	в течение года	ГПОУ ТО «ДПК»	Психологическое сопровождение программ: - «Адаптация первокурсника» - «Здоровье»	Общеколледжный уровень Индивидуальный уровень	Социально - ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)	Студенты Зав. отделением Кураторы Заведующий центром охраны здоровья Социальный педагог Педагог-психолог	Заведующий центром охраны здоровья Социальный педагог Педагог-психолог	
10.	Еженедельно по понедельникам	ГПОУ ТО «ДПК»	Участие в церемонии поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации, исполнения государственного гимна	Общеколледжный уровень	Гражданско - патриотическое воспитание	студенты, педагоги	зам. директора по ВР	

11.	в течение года	ГПОУ ТО «ДПК»	Работа со студентами, имеющими статус детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей: - диагностика личностных особенностей; - коррекционно - развивающие тренинги; Индивидуальные консультации	Общеколледжный уровень Индивидуальный уровень	Социально - ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)	Студенты Социальный педагог Педагог-психолог	Социальный педагог Педагог-психолог Зав. отделением Кураторы	
12..	в течение года		Организация экскурсий для студентов 1 курса на предприятия города, региона.	Муниципальный уровень Областной уровень	Профессионально - ориентирующее воспитание (включая молодежное предпринимательство)	Студенты Зав. отделением Кураторы	Зам. директора по УПР и М Зав.отделением Кураторы	
13	в течение года	ГПОУ ТО «ДПК»	Проведение встреч с представителями ВУЗов, работодателями предприятий и организаций.	Общеколледжный уровень	Профессионально - ориентирующее воспитание (включая молодежное предпринимательство)	Студенты Зав. отделением Кураторы	Зам. директора по ВР Зав.отделением Кураторы	
14.	в течение года	ГПОУ ТО «ДПК»	Заключение договоров с предприятиями и организациями на предоставление мест проведения практик	Общеколледжный уровень	Профессионально - ориентирующее воспитание (включая молодежное предпринимательство)	Студенты Зав. отделением Кураторы	Зам директора по УПР и М Зав.отделением Зав. практикой	
15.	в течение года	ГПОУ ТО «ДПК»	Организация работы по освоению студентами дополнительных квалификаций в период производственной практики	Общеколледжный уровень	Профессионально - ориентирующее воспитание (включая молодежное предпринимательство)	Студенты Представители МФЦПК и ДО Кураторы	Зав. МФЦПК и ДО Кураторы	

16.	ежемесячно	ГПОУ ТО «ДПК»	Заседание «Судачести»	Общеколледжный уровень	Социально - ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)	Студенты Зав.отделением Кураторы	Зам. директора по ВР Зав. отделением Кураторы	
17.	ежемесячно	ГПОУ ТО «ДПК»	Заседание Студенческого совета колледжа	Общеколледжный уровень	Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность	Студенты Зав.отделением Кураторы	Зав. отделением Представители студ. совета группы, кураторы	

Цикл внеурочных мероприятий «Разговоры о важном»

1.	04.09.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	День знаний	Общеколледжный уровень (по группам)	Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
2.	11.09.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	Там, где Россия	Общеколледжный уровень (по группам)	Гражданско-патриотическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
3.	18.09.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	Зоя. К 100-летию со дня рождения Зои Космодемьянской	Общеколледжный уровень (по группам)	Гражданско-патриотическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
4.	25.09.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	Избирательная система России (30 лет ЦИК)	Общеколледжный уровень (по группам)	Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
5.	02.10.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	День учителя (советники по воспитанию)	Общеколледжный уровень (по группам)	Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	

6.	09.10.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	О взаимоотношениях в коллективе (Всемирный день психического)	Общешкольный уровень (по группам)	Гражданско - патриотическое воспитание Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
7.	16.10.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	По ту сторону экрана. 115 лет кино в России	Общешкольный уровень (по группам)	Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
8.	23.10.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	День спецназа	Общешкольный уровень (по группам)	Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
9.	30.10.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	День народного единства	Общешкольный уровень (по группам)	Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
10.	06.11.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	Россия: взгляд в будущее. Технологический суверенитет /	Общешкольный уровень (по группам)	Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание Гражданско - патриотическое	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
11.	13.11.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	О взаимоотношениях в семье (День матери)	Общешкольный уровень (по группам)	Гражданско - патриотическое воспитание Духовно - нравственное,	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
12.	20.11.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	Что такое Родина? (региональный и местный компонент)	Общешкольный уровень (по группам)	Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
13.	27.11.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	Мы вместе	Общешкольный уровень (по группам)	Социально - ориентирующее воспитание Гражданско -	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	

14.	04.12.2022	ГПОУ ТО «ДПК»	Главный закон страны	Общеколледжный уровень (по группам)	Гражданско - патриотическое воспитание Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
15.	11.12.2022	ГПОУ ТО «ДПК»	Герои нашего времени	Общеколледжный уровень (по группам)	Социально - ориентирующее воспитание Духовно - нравственное, воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
16.	18.12.2022	ГПОУ ТО «ДПК»	Новогодние семейные традиции разных народов России	Общеколледжный уровень (по группам)	Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание Социально - ориентирующее воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
17.	25.12.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	От А до Я. 450 лет "Азбуке" Ивана Фёдорова	Общеколледжный уровень (по группам)	Социально - ориентирующее воспитание Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
18.	15.01.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	Налоговая грамотность	Общеколледжный уровень (по группам)	Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание Социально - ориентирующее воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
19.	22.01.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	Непокоренные. 80 лет со дня полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады	Общеколледжный уровень (по группам)	Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
20.	29.01.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	Союзники России	Общеколледжный уровень (по группам)	Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	

21.	05.02.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	190 лет со дня рождения Д. Менделеева. День российской науки	Общеколледжный уровень (по группам)	Гражданско - патриотическое воспитание Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
22.	12.02.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	День первооткрывателя	Общеколледжный уровень (по группам)	Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
23.	19.02.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	День защитника Отечества. 280 лет со дня	Общеколледжный уровень (по группам)	Гражданско - патриотическое воспитание		кураторы	
24.	26.02.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	Как найти свое место в обществе	Общеколледжный уровень (по группам)	Социально - ориентирующее воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
25.	04.03.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	Всемирный фестиваль молодежи	Общеколледжный уровень (по группам)	Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
26.	11.03.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	«Первым делом самолеты». О гражданской авиации	Общеколледжный уровень (по группам)	Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
27.	18.03.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	Крым. Путь домой	Общеколледжный уровень (по группам)	Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание Гражданско -	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
28.	25.03.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	Россия - здоровая держава	Общеколледжный уровень (по группам)	Социально - ориентирующее воспитание Духовно - нравственное, культурно -	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
29.	01.04.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	Цирк! Цирк! Цирк! (К Международному дню цирка)	Общеколледжный уровень (по группам)	Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	

30.	08.04.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	«Я вижу Землю! Это так красиво».	Общеколледжный уровень (по группам)	Социально - ориентирующее воспитание Воспитание экологической культуры	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
31.	15.04.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	215-летие со дня рождения Н. В. Гоголя	Общеколледжный уровень (по группам)	Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
32.	22.04.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	Экологичное потребление	Общеколледжный уровень (по группам)	Воспитание экологической культуры	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
33.	29.04.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	Труд крут	Общеколледжный уровень (по группам)	Социально - ориентирующее воспитание Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
34.	06.05.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	Урок памяти	Общеколледжный уровень (по группам)	Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты Зав.отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	

35	13.05.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	Будь готов! Ко дню детских общественных организаций	Общеколледжный уровень (по группам)	Социально - ориентирующее воспитание Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты Зав. отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
36	27.05.2024	ГПОУ ТО «ДПК»	Русский язык. Великий и могучий. 225 со дня рождения А. С. Пушкина	Общеколледжный уровень (по группам)	Социально - ориентирующее воспитание Духовно - нравственное, культурно - эстетическое воспитание Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты Зав. отделением Кураторы Преподаватели	кураторы	
Сентябрь								
1.	01.09.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	Праздничная линейка, посвященная Дню знаний	Общеколледжный уровень	Духовно - нравственное и культурно - эстетическое воспитание	Зав.отделением Кураторы	Зам.директора по ВР ЦРСТ Зав.отделением Кураторы	
2.	01.09.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	Организация и проведение Всероссийского единого урока «Основы безопасности жизнедеятельности»	Общеколледжный уровень	Социально- ориентирующее воспитание Гражданско - патриотическое воспитание	студенты	преподаватель – организатор ОБЖ, кураторы	
3.	04.09.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. № 2 учебные кабинеты)	Беседа «Правила внутреннего распорядка»	Уровень группы	Социально - ориентирующее воспитание	Студенты 2-4 курсов Кураторы	Зав. отделением Кураторы	
4.	19.09.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. № 2 учебные кабинеты)	Тематическая беседа «Дополнительное образование»	Уровень группы	Социально - ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)	Студенты 2-4 курсов Кураторы	Зав. отделением Кураторы	
5.	07.09.2023 11.09.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. № 2)	Выборы (перевыборы) студенческого совета группы	Уровень группы	Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность	Студенты 1-4 курсов Кураторы	Зав. отделением Кураторы	

6.	13.09.2023 22.09.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. № 2)	Родительские собрания	Уровень группы Индивидуальный уровень	Социально - ориентирующее воспитание	Зав. отделением Кураторы	кураторы	
7.	15.09.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	Тимбилдинг для студентов 1 курса учреждений СПО Тульской области «Мы – будущее Профтех!»	Общеколледжный уровень	Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность	Студенты 1 курса	Зам. директора по ВР Зав. РЦРСС педагоги – организаторы зав. ЦРСТ,	
8.	19.09.2023 22.09.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. № 2 актовый зал, учебные кабинеты)	Выборы студенческого совета отделения	Уровень отделения	Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность	Студенты 2-4 курсов Кураторы	Зав. отделением Кураторы	
9.	22.09.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. № 2 актовый зал, учебные кабинеты)	Встреча студентов с выпускником колледжа в рамках проекта «История успеха»	Уровень отделения	Социально - ориентирующее воспитание (включая развитие карьеры)	Зав. отделением преподаватели студенты 1,4 курсов	Зав. отделением	
10.	29.09.2023	ГПОУ ТО «ДПК»	Участие в Конкурсе исполнительского мастерства «Студенческие подмости»	Общеколледжный уровень	Духовно - нравственное и культурно - эстетическое воспитание	Студенты	Зав ЦРСТ, педагог - организатор	
Октябрь								
12.	03.10.2023 05.10.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Выпуск стенгазет «День учителя»	Уровень отделения	Духовно - нравственное и культурно - эстетическое воспитание	Студенты 2-4 курсов	Зав. отделением Кураторы	
13.	13.10.2023		Участие агитбригады из числа студентов в ярмарке учебных мест	Областной уровень Муниципальный уровень	Профессионально - ориентирующее воспитание (включая молодежное предпринимательство)	Студенты Зав.отделением Кураторы	Зам. директора по УПР и М Зав. отделением Зав. практикой	
14.	10.10.2023 13.10.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Анкетный опрос по выявлению вредных привычек среди студентов колледжа.	Общеколледжный уровень	Воспитание культуры здорового образа жизни	Студенты Зав.отделением Кураторы	Заведующий центром охраны здоровья Зав.отделением Кураторы	
Ноябрь								

15.	03.11.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2:)	Кураторский час «День народного единства»	Уровень группы	Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты 3 курса	Зав. отделением Куратор группы	
16.	17.11.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Кураторский час «Нам жить в XXI веке»	Уровень группы		Студенты 2 курса	Зав. отделением Куратор группы	
17.	24.11.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2 учебные кабинеты)	Кураторские часы к Дню матери	Уровень отделения	Духовно- нравственное и культурно – эстетическое воспитание	Студенты 2-4 курсов	Зав. отделением Кураторы	
18.	В течении месяца	ГПОУ ТО «ДПК»	Индивидуальные беседы с родителями	Уровень группы	Гражданско - патриотическое воспитание	Родители Зав.отделением Куратор	Зав. отделением Кураторы	
Декабрь								
19.	26.12.2023 27.12.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2 учебные кабинеты)	Групповые собрания «Итоги успеваемости и посещаемости за семестр»	Уровень отделения	Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность	Студенты 2-4 курсов Кураторы	Зав. отделением Кураторы	
20.	20.12.2023 22.12.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Выпуск стенгазеты к Новому году	Уровень отделения		Студенты 2-4 курсов Кураторы	Зав. отделением Кураторы	
21.	26.12.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Собрание обучающихся групп «Отчет актива группы о проделанной работе в 1 полугодии. Результаты успеваемости и посещаемости студентами занятий	Уровень отделения		Студенты 2-4 курсов Кураторы	Зав. отделением Кураторы	
22.	26.12.2023 28.12.2023	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2 учебные кабинеты)	Профилактические беседы в группах: «Правила поведения на зимних каникулах»	Уровень отделения		Студенты 2-4 курсов Кураторы	Зав. отделением Кураторы	
Январь								
23.	19.01.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Кураторский час «Берегите друзей»	Уровень группы	Духовно - нравственное и культурно - эстетическое воспитание	Студенты 2 курса	Зав. отделением Куратор группы	
24.	25.01.2024	г. Донской	Участие в спартакиаде «Татьяниада»	Муниципальный уровень	Воспитание культуры здорового образа жизни	Студенты 2-4 курсов Кураторы	Зав. отделением Кураторы	

25.	19.01.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Встреча с выпускниками колледжа, работниками сферы общественного питания	Уровень группы	Социально - ориентирующее воспитание	Студенты 4 курса	Зав. отделением Куратор группы	
Февраль								
26.	20.02.2024 22.02.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Выпуск стенгазеты к Дню защитника Отечества	Уровень отделения		Студенты 2-4 курсов	Зав. отделением Кураторы	
27.	21.02.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Интеллектуальная игра: 23 февраля - День защитника Отечества	Уровень группы	Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты 2 курса	Зав. отделением Куратор группы	
28.	08.02.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2:)	Час общения «Профессия в моей жизни»	Уровень отделения	Профессионально - ориентирующее воспитание	Студенты 3 курса	Зав. отделением Куратор группы	
Март								
29.	01.03.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Урок мужества, посвященный подвигу 6 роты «Стоявшие насмерть»	Уровень группы	Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты 3 курса	Зав. отделением Куратор группы	
30.	18.03.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Кураторский час, посвященный возвращению Крыма в состав России	Уровень группы		Студенты 3 курса	Зав. отделением Куратор группы	
31.	05.03.2024 07.03.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Выпуск стенгазеты к Дню 8 Марта	Уровень отделения	Духовно - нравственное и культурно - эстетическое воспитание	Студенты 2-4 курсов	Зав. отделением Кураторы	
32.	12.03.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Кураторский час «Международный день счастья»	Уровень группы	Духовно - нравственное и культурно - эстетическое воспитание	Студенты 3 курса	Зав. отделением Куратор группы	
33.	01.03.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Час общения «Будь здоров»	Уровень группы	Воспитание культуры здорового образа жизни	Студенты 3 курса	Зав. отделением Куратор группы	
34.	22.03.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Час общения «Будь здоров»	Уровень группы		Студенты 3 курса	Зав. отделением Куратор группы	
Апрель								
35.	12.04.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2 учебные кабинеты)	Кураторский час «День космонавтики»	Уровень отделения	Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты 2-4 курсов	Зав. отделением Кураторы	

36.	19.04.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Кураторский час «Знай и люби свой край»	Уровень группы		Студенты 2 курса	Зав. отделением Куратор группы	
37.	26.04.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Информационный час «Чернобыль - мы помним»	Уровень группы		Студенты 4 курса	Зав. отделением Куратор группы	
38.	05.04.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Час общения «7 апреля - Всемирный день здоровья»	Уровень группы	Воспитание культуры здорового образа жизни	Студенты 3 курса	Зав. отделением Куратор группы	
39.	05.04.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Кураторский час «Быть здоровым - жить в радости»	Уровень группы		Студенты 2 курса	Зав. отделением Куратор группы	
40.	11.04.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Выпуск стенгазеты к Всемирному дню здоровья	Уровень группы		Студенты 3 курса	Зав. отделением Куратор группы	
41.	12.04.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Выпуск рисунков «Взгляд через космос»	Уровень группы	Воспитание экологической культуры	Студенты 3 курса	Зав. отделением Куратор группы	
Май								
42.	09.05.2024	г. Донской	Участие в акции «Бессмертный полк»	Всероссийский уровень	Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты 2-4 курсов	Зав. отделением Кураторы	
		г. Донской	Участие в митинге, посвященном 9 мая.	Муниципальный уровень				
43.	По отдельному графику	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Кураторские часы к Дню Победы	Уровень отделения			Студенты 2-4 курсов	Зав. отделением Кураторы \
44.	21.05.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2:)	Кураторский час «Десять заповедей - основа нравственности человечества»	Уровень группы	Духовно - нравственное и культурно - эстетическое воспитание	Студенты 2 курса	Зав. отделением Куратор группы	
45.	27.05.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Кураторский час «Движение - это жизнь»	Уровень группы	Воспитание культуры здорового образа жизни	Студенты 3 курса	Зав. отделением Куратор группы	
46.	14.05.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Час общения «Первые шаги при устройстве на работу»	Уровень группы	Профессионально - ориентирующее воспитание	Студенты 3 курса	Зав. отделением Куратор группы	
Июнь								
47.	22.06.2024	г. Донской	Участие в акции «Свеча памяти»	Всероссийский уровень	Гражданско - патриотическое воспитание	Студенты 2-4 курсов	Зав. отделением Кураторы	
48.	04.06.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Кураторский час «Россия - родина моя»	Уровень группы			Студенты 2 курса	Зав. отделением Куратор группы

49.	11.06.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2)	Кураторский час «12 июня - День России»	Уровень группы		Студенты 3 курса	Зав. отделением Куратор группы	
50.	24.06.2024 26.06.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2 учебные кабинеты)	Групповые собрания «Итоги успеваемости и посещаемости за семестр»	Уровень отделения	Студенческое самоуправление и волонтерская деятельность	Студенты 2-4 курсов	Зав. отделением Кураторы	
51.	25.06.2024 27.06.2024	ГПОУ ТО «ДПК» (кор. №2 учебные кабинеты)	Профилактические беседы: «Правила поведения в период летних каникул»	Уровень отделения		Студенты 2-4 курсов	Зав. отделением Кураторы	

Приложение 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

1. 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 и защиты дипломного проекта (работы).

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. 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.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. 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).

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного

		<p>ассортимента</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>

		<p>подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>
		<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>

		<p>реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3.</p>

		<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление,</p>

		<p>творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
<p>ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное</p>

	обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

2.3.1. Организация процедур демонстрационного экзамена реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки.

2.3.2. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа возглавляемая главным экспертом.

2.3.3. Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Профессионалы».

2.3.4. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении участников или представляющих с ними одну образовательную организацию, т.е. Колледж.

2.3.5. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

2.3.6. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

2.3.7. Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в цифровой платформе. Доступ к системе предоставляется по официальному запросу от организаторов экзамена по согласованию с РКЦ Тульской области.

2.3.8. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

2.3.9. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий,

включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в цифровую систему.

2.3.10. Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в цифровую систему по мере осуществления процедуры оценки. После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в цифровой системе блокируется.

2.3.11. Порядок перевода баллов в систему оценивания

Результаты демонстрационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии со схемой начисления баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена и шкалой перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Максимально возможное количество баллов	35,55
---	--------------

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена
из сто балльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (сто балльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

2.4. 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.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)¹

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА должна включать общие положения, тематику, структуру и содержание дипломной работы (проекта), порядок оценки результатов дипломной работы (проекта).

3.1. Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего

¹ Только для специальности

уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2. Тематика дипломных работ (проектов) по специальности

- 1 Организация производства приготовления, реализации блюд в студенческой столовой при ВУЗе на 450 студентов.
- 2 Организация производства приготовления горячих, холодных, мучных блюд и закусок в столовой при санатории с разработкой комплексного однодневного меню на 250 отдыхающих.
- 3 Организации технологического процесса приготовления горячих блюд в закусочной на 25 посадочных мест.
- 4 Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий при гипермаркете с объемом выпускаемой продукции 400 штук изделий в смену.
- 5 Организация производства приготовления горячих и холодных блюд в ресторане первой категории, на 50 посадочных мест.
- 6 Организация производства, реализации блюд и изделий кафе – кондитерской на 50 посадочных мест.
- 7 Организация производства общедоступной диетической столовой с разработкой комплексного однодневного меню на 75 посадочных мест.
- 8 Организация кафе-блинной с полным циклом производства на 40 посадочных мест.
- 9 Организация производства, обслуживания и реализации блюд в ресторане при гостинице на 70 посадочных мест.
- 10 Организация предприятия общественного питания (ресторан второй категории) при железнодорожном вокзале на 80 посадочных мест.
- 11 Организация производства комбината школьного питания на 4500 человек с составлением недельного меню.
- 12 Организация производства и реализации блюд в ресторане класса «Люкс» на 50 посадочных мест.
- 13 Организация производства и реализации блюд гриль-бара на 40 посадочных мест.
- 14 Организация производства предприятий общественного питания с европейской ресторанной кухней (ресторан) на 50 посадочных мест.
- 15 Организация производства, реализации и приготовление блюд в кафе - пельменной на 30 посадочных мест.
- 16 Организация производства, реализации в ресторане высшего класса с разработкой банкетного меню на 50 посадочных мест.
- 17 Организация производства в детском кафе с разработкой праздничного меню на 50 посадочных мест.
- 18 Организация производства для приготовления и реализации продукции собственного производства в пиццерии на 75 посадочных мест.
- 19 Организация производства столовой открытого типа с разработкой однодневного меню на 60 посадочных мест.

- 20 Организация производства суши-бара на 20 посадочных мест.
- 21 Организация технологического процесса приготовления горячих и холодных блюд в рыбном ресторане на 40 посадочных мест.
- 22 Организация процесса приготовления, реализации блюд и закусок в молодежном кафе на 60 посадочных мест.
- 23 Организация производства и обслуживания посетителей, в столовой при промышленном предприятии, с разработкой однодневного меню на 750 работающих.
- 24 Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания с европейской ресторанной кухней (ресторан первой категории) на 65 посадочных мест.
- 25 Организация производства и обслуживания в предприятии общественного питания, специализирующегося на выпуске блюд быстрого приготовления на 30 посадочных мест.
- 26 Организация производства и обслуживания в столовой при колледже с разработкой однодневного меню на 350 обучающихся.
- 27 Организация питания туристов на водном транспорте на 150 туристов.
- 28 Организация технологического процесса приготовления блюд в общедоступной столовой с разработкой однодневного меню на 80 посадочных мест.
- 29 Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания с русской кухней (ресторан первой категории) на 65 посадочных мест.
- 30 Организация производства и обслуживания в ресторане быстрого питания на 85 посадочных мест.

___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.3. Структура и содержание дипломной работы (проекта)

Выпускная квалификационная работа должна соответствовать требованиям к результатам:

- освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело;

- Тематика выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

- Дипломный проект должен соответствовать принятой структуре, общим и профессиональным компетенциям, объему знаний и умений, предусмотренных ФГОС СПО.

- Пояснительная записка должна включать:

- введение;
- теоретическую часть;
- специальная (расчетная часть);
- организация производства;
- экономическую часть;
- заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список информационных источников.

5.7. В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых в дипломном проекте решений. В экономической части - принципы формирования цен, калькуляция себестоимости затрат, расчет прибыли и рентабельности, схемы, графики, диаграммы. В организационной части – организации производства – рассматривается сущность технического оснащения цехов предприятий общественного питания, производится расчет численности поваров, работающих на предприятии, расчет и подбор технологического оборудования. Оформляется технологическая документация. Структура и содержание пояснительной записки определяются в

зависимости от темы выпускной квалификационной работы студентом по согласованию с руководителем работ.

5.8. Требования к текстовым документам, оформлению библиографического списка определяются методическим пособием «Методические указания по оформлению пояснительных записок выпускных квалификационных, курсовых работ, рефератов, докладов для студентов всех профессий и специальностей».

5.9. Доклад студента не должен превышать 10-15 минут. В докладе студент должен излагать основные моменты ВКР: цели, задачи, анализ предоставленного материала и обоснование итоговых выводов. Доклад может сопровождаться мультимедийной презентацией, подготовленной в программе MS PowerPoint. Презентация не должна превышать 15 слайдов.

___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.4. Порядок оценки результатов дипломной работы (проекта)

___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.4.1. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

– Оценка «5» (отлично): тема ВКР актуальна, и актуальность ее в работе обоснована; сформулированы цель, задачи, методы, используемые в работе; содержание и структура соответствуют поставленным целям и задачам; изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершенностью и анализом представленного материала; комплексно использованы методы исследования, адекватные поставленным задачам; итоговые выводы обоснованы, четко сформулированы, соответствуют задачам; в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; ВКР оформлена в соответствии с предъявленными требованиями; положительный отзыв руководителя; публичная защита ВКР показала уверенное владение материалом, умение четко, аргументировано и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал выполненные с применением информационных технологий (презентация, чертежи, таблицы, схем).

– Оценка «4» (хорошо): тема работы актуальна, имеет теоретическое обоснование; содержание работы в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; использованы методы, адекватные поставленным задачам; имеются итоговые выводы, соответствующие поставленным задачам; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочеты; отзыв руководителя содержит небольшие замечания; публичная защита ВКР показала достаточно уверенное владение материалом, однако допущены неточности при ответах на вопросы; ответы на вопросы недостаточно аргументированы; при защите использован наглядный материал.

– Оценка «3» (удовлетворительно): тема работы актуальна, но актуальность ее, цель и задачи работы сформулированы нечетко; содержание не всегда согласовано с темой и (или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер, большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников; самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в отзыве содержатся замечания; в ходе публичной защиты работы проявились неуверенное владение

материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы; автор затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.

– Оценка «2» (неудовлетворительно): актуальность автором не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; работа носит преимущественно реферативный характер; большая часть работы списана с одного источника либо заимствована из сети Интернет; выводы не соответствуют поставленным задачам (при их наличии); нарушены правила оформления работы; отзыв содержит много замечаний; в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию; при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно. Студент не показал знаний, удовлетворяющих государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности

3.5 Порядок оценки защиты дипломной работы (проекта)

___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.5.1. При выставлении итоговой оценки по защите ВКР учитываются:

- оценка демонстрационного экзамена;
- качество выпускной квалификационной работы;
- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения ВКР;
- рекомендации руководителей практики из числа работодателей;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя.

Приложение 6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателей

ИП Дяченко, ООО «Командор», ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»

государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»

2023 г.

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) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 работодателей ИП Дяченко, ООО «Командор», ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»
33.014 ПС Пекарь		Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4	ПК 7.1
	ТФ В/02.4	ПК 7.2
	ТФ В/03.4	ПК 7.3
	ТФ В/04.4	ПК 7.4
	ТФ В/05.4	ПК 7.5

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции ¹	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
КК.01 Организовывать процесс собственного труда и вносить предложения по совершенствованию организации труда на предприятии	-	+	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03
КК.02 Соблюдать нормы безопасности пищевых продуктов при хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства	-	+	-	ОК 07
КК.03 Поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники	-	+	-	ОК 07
КК.04 Взаимодействовать с коллегами и руководством	-	+	-	ОК 04

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

¹ Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
<p>КК 01. Организовывать процесс собственного труда и вносить предложения по совершенствованию организации труда на предприятии питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – планирует свою деятельность для определения первоочередных задач и способов решения; – рассчитывает собственные затраты рабочего времени; – координирует собственную трудовую деятельность с деятельностью других работников; – находит возможные варианты для разрешения текущих проблем; – адаптируется к меняющимся условиям работы; – самостоятельно осуществляет поиск информации, необходимой для решения профессиональных задач, в том числе с использованием цифровых ресурсов;
<p>КК 02. Соблюдать нормы безопасности пищевых продуктов при хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> – поддерживает личную гигиену на высоком уровне; – обрабатывает и чистит рабочие поверхности; – проверяет на безопасность продукты во время хранения и обработки; – использует безопасные методы приготовления/разогревания и реализации продуктов производства; – следит в процессе хранения и реализации готовой продукции производства за соблюдением температурного режима, времени и условий хранения и реализации; – проверяет на безопасность и безопасно размораживает продукты, полуфабрикаты и готовую к употреблению продукцию; проверяет безопасность доставленной готовой продукции; – информирует потребителей о продуктах, которые могут вызвать аллергические реакции; – проводит точные отсчеты конечных сроков хранения продуктов;
<p>КК 03. Поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники безопасности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролирует техническое состояние оборудования и сосудов, работающих под давлением; – проверяет наличие и надежность защитного заземления и исправность электропроводки; – использует защитные приспособления и средства индивидуальной защиты при выполнении работ; – пользуется контрольно-измерительными приборами, установленными на оборудовании; – содержит рабочие места в соответствии с требованиями к безопасности работ;
<p>КК 04. Взаимодействовать с коллегами и руководством</p>	<ul style="list-style-type: none"> – предлагает помощь и советы коллегам; – вежливо отстаивает собственную точку зрения; – проявляет лояльность к организации, в которой работает и руководству этой организации; – соблюдает профессиональную этику; разрешает проблемы вместе с коллегами; выявляет возможные конфликты, недовольства и минимизировать их.

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

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

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь	<i>ПК 7.1 Составлять рецептуры хлебобулочных изделий.</i>		Навыки:
		Н.7.1.1	разработки меню/ ассортимента хлебобулочной продукции
		Н.7.1.2	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;
		Н.7.1.3	подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству;

		Н.7.1.4	оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации.
			Умения:
		У.7.1.1.	обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;
		У.7.1.2.	производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах;
		У.7.1.3.	оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
		У.7.1.4.	оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции.
			Знания:
		3.7.1.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
		3.7.1.2	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		3.7.1.3	технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		3.7.1.4	правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;

	3.7.1.5	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;	
	3.7.1.6	специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;	
	3.7.1.7	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства;	
	3.7.1.8	технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах	
	<i>ПК 7.2</i>	Навыки:	
	<i>Осуществлять подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</i>	Н.7.2.1	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;
		Н.7.2.2	оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации;
		Н.7.2.3	заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
			Умения:
		У.7.2.1	применять приемы смешанной закваски;
		У.7.2.2.	применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		У.7.2.3.	комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.
		Знания:	

		3.7.2.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
		3.7.2.2	способы организации питания, в том числе диетического;
		3.7.2.3	рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		3.7.2.4	нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;
		3.7.2.5	виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
		3.7.2.6	принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
		3.7.2.7	требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.
	<i>ПК 7.3 Осуществлять формовку хлебобулочных изделий</i>		Навыки:
		Н.7.3.1	замешивания и формовки теста вручную
		Н.7.3.2	замешивания и формовки теста на специальном оборудовании.
			Умения:
		У.7.3.1	замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
		У.7.3.2	применять различные способы замесов;
		У.7.3.3	определять дефекты теста;
		У.7.3.4	оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;
		У.7.3.5	соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.
			Знания:
		3.7.3.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

		3.7.3.2	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		3.7.3.3	технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		3.7.3.4	правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
		3.7.3.5	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
		3.7.3.6	специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
		3.7.3.7	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
		3.7.3.8	базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;
		3.7.3.9	технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
	<i>ПК 7.4 Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий</i>		Навыки:
		Н.7.4.1	выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
		Н.7.4.2	выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		Н.7.4.3	выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
			Умения:
		У.7.4.1	технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
		У.7.4.2	технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

		У.7.4.3	технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;
		У.7.4.4	технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения.
			Знания:
		3.7.4.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
		3.7.4.2	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
		3.7.4.3	специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
		3.7.4.4	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
		3.7.4.5	специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
			Навыки:
	<i>ПК 7.5. Осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий</i>	Н.7.5.1	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции;
		Н.7.5.2	обучения помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции;
		Н.7.5.3	презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу;
		Н.7.5.4	продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям
		У.7.5.1.	творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты

			и украшения
		У.7.5.2.	готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;
		У.7.5.3.	соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
		У.7.5.4.	составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;
		У.7.5.5.	кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции;
		У.7.5.6.	составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;
		У.7.5.7.	применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.
			Знания:
		З.7.5.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
		З.7.5.2	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		З.7.5.3	технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		З.7.5.4	правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
		З.7.5.5	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной

		3.7.5.6	продукции, при их тепловой обработке;
		3.7.5.7	специфика производственной деятельности организации,
		3.7.5.8	технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
		3.7.5.9	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

КИндекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок <i>ИП Дяченко, ООО «Командор», ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»</i>	380	252	4
ПМ.00	Профессиональный цикл	380	252	X
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь	380	312	4
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	128	60	4
УП.07	Учебная практика	108	108	4
ПП.07	Производственная практика	144	144	4
Итого:		380	252	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.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ²	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	1.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий 2. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	ПМ 07	Расчёт основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных изделий. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	144	8	Цех приготовления и выпечки мучных кондитерских изделий	Мастер цеха

² Оснащение указано в п. 6.1.2.5

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций³

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01. ⁴	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 В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

⁴ При введении ПК для цифровой экономики необходимо учесть ОК 02.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД	Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь
ПК 7.1.	Составлять рецептуры хлебобулочных изделий.
ПК 7.2.	Осуществлять подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 7.3.	Осуществлять формовку хлебобулочных изделий
ПК 7.4.	Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий
ПК 7.5	Осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий
ПК 1.X	<i>При формировании профессиональной компетенции для цифровой экономики</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 7.1.1	разработки меню/ ассортимента хлебобулочной продукции;
	Н 7.1.2	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;
	Н 7.1.3	подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству;
	Н 7.1.4	оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации.
	Н 7.2.1	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;
	Н 7.2.2	оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработке предложений по их оптимизации;
	Н 7.2.3.	заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
	Н 7.3.1.	замешивания и формовки теста вручную
	Н 7.3.2.	замешивания и формовки теста на специальном оборудовании.
	Н 7.4.1.	выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
	Н 7.4.2	выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
	Н 7.4.3	выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
	Н 7.5.1	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции;

	Н 7.5.2	обучения помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции;
	Н 7.5.3	презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу;
	Н 7.5.4	продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям
Уметь	У 7.1.1	обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;
	У 7.1.2	производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах;
	У 7.1.3	оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
	У 7.1.4	оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
	У 7.2.1	применять приемы смешанной закваски;
	У 7.2.2	применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
	У 7.2.3	комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.
	У 7.3.1.	замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
	У 7.3.2.	применять различные способы замесов;
	У 7.3.3.	определять дефекты теста;
	У 7.3.4.	оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;
	У 7.3.5.	соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.
	У 7.4.1.	технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
	У 7.4.2.	технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
	У 7.4.3.	технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;
	У 7.4.4.	технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения.
	У 7.5.1.	творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного

		производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
	У 7.5.2.	готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;
	У 7.5.3.	соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
	У 7.5.4.	составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;
	У 7.5.5.	кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции;
	У 7.5.6.	составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;
	У 7.5.7.	применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию
Знать	З 7.1.1.	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
	З 7.1.2	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
	З 7.1.3	технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
	З 7.1.4	правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
	З 7.1.5	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
	З 7.1.6	специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
	З 7.1.7	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.
	З 7.2.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
	З 7.2.2	способы организации питания, в том числе диетического;
	З 7.2.3	рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;

3 7.2.4	нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;
3 7.2.5	виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
3 7.2.6	принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
3 7.2.7	требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.
3 7.3.1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
3 7.3.2	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
3 7.3.3.	технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
3 7.3.4	правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
3 7.3.5	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
3 7.3.6	специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
3 7.3.7	способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
3 7.3.8	базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;
3 7.3.9	технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
3 7.4.1.	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
3 7.4.2	способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
3 7.4.3.	специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства

		хлебобулочной продукции;
3 7.4.4		способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
3 7.4.5.		специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
3 7.5.1.		Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
3 7.5.2.		требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
3 7.5.3.		технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
3 7.5.4.		правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
3 7.5.5.		способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной
3 7.5.6.		продукции, при их тепловой обработке;
3 7.5.7.		специфика производственной деятельности организации,
3 7.5.8.		технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
3 7.5.9.		способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 380 часов

в том числе в форме практической подготовки 252 часа

Из них на освоение МДК 128 часов

в том числе самостоятельная работа 8 часов

практики, в том числе учебная 108 часов

производственная 144 часа

Промежуточная аттестация по МДК экзамен

по ПМ экзамен (квалификационный)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Обучение по МДК					Практики		
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ⁵	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07. КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	36	14	36	14	-	2				
ПК 7.3, ПК 7.4	Раздел 2. Осуществлять	92	82	92	82	-	6				

⁵ Самостоятельная работа 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.

ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания									
	Учебная практика	108	X						108	
	Производственная практика	144	X							144
	Промежуточная аттестация		26							
	Всего:	380	96	128	96	-	8	10	108	144

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 учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		36 / 14		
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		128 / 96		
Тема 1.1 Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание	12	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07. КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	Н 7.1.1, Н7.1.2., Н 7.1.3, Н 7.1.4 Н 7.2.1, Н 7.2.2, Н 7.2.3. У 7.1.1, У 7.1.2, У 7.1.3, У 7.1.4, У 7.2.1, У 7.2.2, У 7.2.3 3 7.1.1,3 7.1.2, 3 7.1.3.,3 7.1.4, 3 7.1.5.,3 7.1.6, 3 7.1.7, 3 7.2.1, 3 7.2.2, 3 7.2.3, 3 7.2.4, 3 7.2.5,
	1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента			
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента.			
	3.Организация рабочих мест в пекарном производстве.			
	4. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента			
5. Нормативные и технологические документы необходимые для хлебобулочных изделий				

	6.Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных изделий сложного ассортимента.			3 7.2.6, 3 7.2.7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Практическое занятие № 1. Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий различного ассортимента	2	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07. КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	Н 7.1.1, Н7.1.2., Н 7.1.3, Н 7.1.4 Н 7.2.1, Н 7.2.2, Н 7.2.3. У 7.1.1, У 7.1.2, У 7.1.3, У 7.1.4, У 7.2.1, У 7.2.2, У 7.2.3 3 7.1.1,3 7.1.2, 3 7.1.3.,3 7.1.4, 3 7.1.5.,3 7.1.6, 3 7.1.7, 3 7.2.1, 3 7.2.2, 3 7.2.3, 3 7.2.4, 3 7.2.5, 3 7.2.6, 3 7.2.7
	2. Практическое занятие № 2. Составление плана-схемы рабочего места пекарни.	2		
	3. Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2		
	4. Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2		
Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание	4	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07. КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	Н 7.1.1, Н7.1.2., Н 7.1.3, Н 7.1.4 Н 7.2.1, Н 7.2.2, Н 7.2.3. У 7.1.1, У 7.1.2, У 7.1.3, У 7.1.4, У 7.2.1, У 7.2.2, У 7.2.3 3 7.1.1,3 7.1.2, 3 7.1.3.,3 7.1.4, 3 7.1.5.,3 7.1.6, 3 7.1.7, 3 7.2.1, 3 7.2.2, 3 7.2.3, 3 7.2.4, 3 7.2.5, 3 7.2.6, 3 7.2.7
	1 . Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания хлебобулочных различного ассортимента.			
	2. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных различного ассортимента.			

Тема 1.3. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание		ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07. КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	Н 7.1.1, Н7.1.2., Н 7.1.3, Н 7.1.4 Н 7.2.1, Н 7.2.2, Н 7.2.3. У 7.1.1, У 7.1.2, У 7.1.3, У 7.1.4, У 7.2.1, У 7.2.2, У 7.2.3 3 7.1.1,3 7.1.2, 3 7.1.3.,3 7.1.4, 3 7.1.5.,3 7.1.6, 3 7.1.7, 3 7.2.1, 3 7.2.2, 3 7.2.3, 3 7.2.4, 3 7.2.5, 3 7.2.6, 3 7.2.7
	1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	6		
	2. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие № 5. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2		
	Практическое занятие № 6. Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента.	2		
	Практическое занятие № 7. Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента	2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1				
Изучение нормативной и технологической документации, справочной литературы. Разработка ТТК.		2		
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		92/82		
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		128 / 96		
Тема 2.1Ассортимент	Содержание		ПК 7.3, ПК 7.4	Н 7.3.1., Н 7.3.2.,

<p>и технологические схемы производства приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента</p>	<p>1. Ассортимент и технологические схемы производства хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. Основные виды сырья, его состав, свойства, требования к качеству.</p>	<p>4</p>	<p>ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4</p>	<p>Н 7.4.1., Н 7.4.2, Н 7.4.3, Н 7.5.1, Н 7.5.2, Н 7.5.3, Н 7.5.4. У 7.3.1., У 7.3.2, У 7.3.3, У 7.3.4., У 7.3.5 У 7.4.1, У 7.4.2, У 7.4.3, У 7.4.4, У 7.5.1, У 7.5.2, У 7.5.3, У 7.5.4, У 7.5.5, У 7.5.6, У 7.5.7 3 7.3.1, 3 7.3.2, 3 7.3.3, 3 7.3.4, 3 7.3.5, 3 7.3.6 3 7.3.7, 3 7.3.8, 3 7.3.9 3 7.4.1, 3 7.4.2, 3 7.4.3, 3 7.4.4, 3 7.4.5 3 7.5.1, 3 7.5.2, 3 7.5.3, 3 7.5.4, 3 7.5.5, 3 7.5.6, 3 7.5.7, 3 7.5.8, 3 7.5.9</p>
<p>Тема 2.2 Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Технология приготовления закваски. Способы и правила приготовления закваски. Технология приготовления хлеба на закваске.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторная работа № 1 Технология приготовления ржано-пшеничного хлеба.</p> <p>Лабораторная работа № 2 Технология приготовления ржано-пшеничного хлеба.</p>	<p>2</p> <p>12</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4</p>	<p>Н 7.3.1., Н 7.3.2., Н 7.4.1., Н 7.4.2, Н 7.4.3, Н 7.5.1, Н 7.5.2, Н 7.5.3, Н 7.5.4. У 7.3.1., У 7.3.2, У 7.3.3, У 7.3.4., У 7.3.5 У 7.4.1, У 7.4.2, У 7.4.3, У 7.4.4, У 7.5.1, У 7.5.2, У 7.5.3, У 7.5.4, У 7.5.5, У 7.5.6, У 7.5.7 3 7.3.1, 3 7.3.2, 3 7.3.3, 3 7.3.4, 3 7.3.5, 3 7.3.6 3 7.3.7, 3 7.3.8, 3 7.3.9 3 7.4.1, 3 7.4.2, 3 7.4.3,</p>

				3 7.4.4, 3 7.4.5 3 7.5.1, 3 7.5.2, 3 7.5.3, 3 7.5.4, 3 7.5.5, 3 7.5.6, 3 7.5.7, 3 7.5.8, 3 7.5.9
Тема 2.3 Технология приготовления и выпечка сдобных хлебобулочных изделий.	Содержание		ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	Н 7.3.1., Н 7.3.2., Н 7.4.1., Н 7.4.2, Н 7.4.3, Н 7.5.1, Н 7.5.2, Н 7.5.3, Н 7.5.4. У 7.3.1., У 7.3.2, У 7.3.3, У 7.3.4., У 7.3.5 У 7.4.1, У 7.4.2, У 7.4.3, У 7.4.4, У 7.5.1, У 7.5.2, У 7.5.3, У 7.5.4, У 7.5.5, У 7.5.6, У 7.5.7 3 7.3.1, 3 7.3.2, 3 7.3.3, 3 7.3.4, 3 7.3.5, 3 7.3.6 3 7.3.7, 3 7.3.8, 3 7.3.9 3 7.4.1, 3 7.4.2, 3 7.4.3, 3 7.4.4, 3 7.4.5 3 7.5.1, 3 7.5.2, 3 7.5.3, 3 7.5.4, 3 7.5.5, 3 7.5.6, 3 7.5.7, 3 7.5.8, 3 7.5.9
	1. Должностная инструкция пекаря. Процессы происходящие в тестовой заготовке при выпечке. Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий.	2		
	2. Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, технология отложенной выпечки. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	70		
	Практическое занятие № 8 Расчет величины упека и величины технологических затрат при выпечке.	2		
	Лабораторная работа №3 Выпечка различных видов хлеба.	24		
	Лабораторная работа №4 Выпечка сдобных хлебобулочных изделий	22		
Лабораторная работа №5 Выпечка сдобных хлебобулочных изделий	22			
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		108	ПК 7.1, ПК 7.2 ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07. КК 1, КК 2, КК 3, КК 4	Н 7.3.1., Н 7.3.2., Н 7.4.1., Н 7.4.2, Н 7.4.3, Н 7.5.1, Н 7.5.2, Н 7.5.3, Н 7.5.4. У 7.3.1., У 7.3.2, У 7.3.3, У 7.3.4., У 7.3.5 У 7.4.1, У 7.4.2, У 7.4.3, У 7.4.4, У 7.5.1, У 7.5.2, У 7.5.3, У

<p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 72 18</p> <p>9. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			<p>7.5.4, У 7.5.5, У 7.5.6, У 7.5.7</p> <p>З 7.3.1, З 7.3.2, З 7.3.3, З 7.3.4, З 7.3.5, З 7.3.6</p> <p>З 7.3.7, З 7.3.8, З 7.3.9</p> <p>З 7.4.1, З 7.4.2, З 7.4.3, З 7.4.4, З 7.4.5</p> <p>З 7.5.1, З 7.5.2, З 7.5.3, З 7.5.4, З 7.5.5, З 7.5.6, З 7.5.7, З 7.5.8, З 7.5.9</p>
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>2. Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству.</p> <p>3. Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах.</p>	<p>144</p>	<p>ПК 7.1, ПК 7.2 ПК 7.3, ПК 7.4 ПК 7.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07. КК 1, КК 2, КК 3, КК 4</p>	<p>Н 7.3.1., Н 7.3.2., Н 7.4.1., Н 7.4.2, Н 7.4.3, Н 7.5.1, Н 7.5.2, Н 7.5.3, Н 7.5.4. У 7.3.1., У 7.3.2, У 7.3.3, У 7.3.4., У 7.3.5 У 7.4.1, У 7.4.2, У 7.4.3, У 7.4.4, У 7.5.1, У 7.5.2, У 7.5.3, У</p>

<p>4.Методы контроля качества муки Основные вредители муки. Борьба с ними. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки.</p> <p>5.Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации.</p> <p>6.Техника безопасности. Организация рабочего места</p> <p>7.Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба.</p> <p>8.Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации.</p> <p>9.Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски.</p> <p>10.Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре.</p> <p>11.Приготовление теста безопасным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.</p> <p>12.Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.</p> <p>13.Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржанных заквасок.</p> <p>14.Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления дрожжевого, сдобного пресного. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного пресного</p> <p>15.Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях</p>			<p>7.5.4, У 7.5.5, У 7.5.6, У 7.5.7</p> <p>3 7.3.1, 3 7.3.2, 3 7.3.3, 3 7.3.4, 3 7.3.5, 3 7.3.6 3 7.3.7, 3 7.3.8, 3 7.3.9 3 7.4.1, 3 7.4.2, 3 7.4.3, 3 7.4.4, 3 7.4.5</p> <p>3 7.5.1, 3 7.5.2, 3 7.5.3, 3 7.5.4, 3 7.5.5, 3 7.5.6, 3 7.5.7, 3 7.5.8, 3 7.5.9</p>
<p>Всего</p>	<p>380</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Технического оснащения хлебопекарного и кондитерского производства, Технологии хлебопекарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:

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

Лаборатория: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной 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 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. Ермилова С.В Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента М.: ИЦ «Академия», 2023 г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Воробьева Н.Ю Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий: ПУМ, М.: ИЦ «Академия», 2018 г.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. 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.

3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на на хлеб и хлебобулочные изделия, мучные кондитерские изделия и методы оценки качества.Гриф Минобр.

4. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.

5. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.

6. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.

7. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр

8. Сборник ГОСТ Мучные кондитерские изделия. Гриф Минобр

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Составлять рецептуры хлебобулочных изделий.	<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"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места пекаря; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий во время:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 7.2. Осуществлять подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения работ по производству дрожжей; - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; - приготовления теста различными способами; - обслуживания оборудования для приготовления теста - активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы; - обслуживать оборудование дрожжевого цеха с соблюдением требований безопасности труда, личной гигиены и 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий во время:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

	<p>санитарии при работе с дрожжами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; - взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; - оценивать качество сырья по органолептическим показателям; - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; - определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; - определять различными методами готовность теста в процессе созревания, обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста 	
ПК 7.3. Осуществлять формовку хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - производить разделку мучных кондитерских изделий; - определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий во время:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 7.4. Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - загружать полуфабрикаты в печь, контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; - определять готовность изделий при выпечке; определять выход готовой продукции; - приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку готовых изделий; - контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий во время:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 7.5 Осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - упаковывать готовые изделия различными способами; - осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий во</p>

		<p>время:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
<p>ОК .01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; 	

Приложение 8. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 8.1

к ОПОП-П по специальности
43.02.015 Поварское и кондитерское дело
код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.01 Русский язык

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 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. Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)), с учетом примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28.06.2016г. №2/16-з)), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), протокол № 3 от 21 июля 2015 г.

Рабочая программа учебной программы является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требование к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• личностных:

– воспитывать в себе уважение к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознавать связи языка и истории, культуры русского и других народов;

– понимать роль родного языка как основы успешной социализации личности;

– осознавать эстетическую ценность, потребность сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

– формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознавать своё место в поликультурном мире;

– осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

– быть готовым к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– осуществлять самооценку на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

• метапредметных:

– владеть всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

– владеть языковыми средствами — умением ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использовать приобретенные знания и умения для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

– применять навыки сотрудничества со сверстниками, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– применять нормы речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

– быть готовым и способным к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– уметь извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

• **предметных:**

– сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

– знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;

– сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

– овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;

– для слепых, слабовидящих обучающихся:

- сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;
- для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:
- сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;
- для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:
- овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии языка, основными нормами литературного языка, нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний; стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.

1.4.Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы – 78 часов,
во взаимодействии с преподавателем– 78 часов,
теоретическое обучение – 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	78
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем	78
в том числе:	
практические занятия	56
контрольные работы	5
теоретическое обучение	17
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>экзамена</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Русский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	2	1
Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи	Содержание учебного материала	14	
	Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность, употребление языковых средств. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др. Публицистический стиль речи. Его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др. Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте.	4	2
	Практические занятия	10	
	Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи. Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу). Анализ структуры текста. Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста. Освоение видов переработки текста. Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов. Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистическую.		
Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	Содержание учебного материала	8	
	Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. Орфоэпические нормы: производительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. <i>Благозвучие речи. Звукозапись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.</i> Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы <i>ь</i> . Правописание <i>о/е</i> после шипящих и <i>ц</i> . Правописание приставок на <i>з/-с-</i> . Правописание <i>и/ы</i> после приставок.	1	2
	Практические занятия	6	
	Выявление закономерностей функционирования правил фонетической системы русского языка. Сопоставление устной и письменной речи. Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов. Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова. Наблюдение над выразительными средствами фонетики.		

	Контрольная работа по теме «Фонетика, орфоэпия, орфография»	1	
Раздел 3. Лексикология и фразеология		10	
	Содержание учебного материала	3	2
	Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. <i>Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.</i> Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная. Лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки. Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмом в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.		
	Практические занятия	6	
	Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц - выведение алгоритма лексического анализа. Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления. Лексический и фразеологический анализ слова. Подбор текстов с изучаемым языковым явлением. Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики. Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.		
Контрольная работа по теме «Лексика и фразеология»	1		
Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография		10	
	Содержание учебного материала	1	2
	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ. <i>Употребление приставок в разных стилях речи. Употребление суффиксов в разных стилях речи.</i> Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при-/пре-. Правописание сложных слов.		
	Практические занятия	8	
	Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте. Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами. Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования. Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов. Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.		
Контрольная работа по теме «Морфемика, словообразование, орфография»	1		
Раздел 5. Морфология и		14	

орфография	Содержание учебного материала	3	
	Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии.		2
	Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание сложных имен существительных. Морфологический разбор имени существительного.		2
	Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного.		2
	Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных <i>оба, обе, двое, трое, и др.</i>		2
	Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения.		2
	Глагол. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание <i>НЕ</i> с глаголами. Морфологический разбор глагола.		2
	Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание <i>НЕ</i> с причастиями. Правописание <i>-Н-</i> и <i>-НН-</i> в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.		2
	Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание <i>НЕ</i> с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.		2
	Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия.		2
	Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи. <i>Служебные части речи.</i>	2	
Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, вследствие и др.) от слов – омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами <i>благодаря, вопреки, согласно и др.</i>	2		
Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов <i>тоже, также, чтобы, зато</i> от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.			
Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц <i>НЕ и НИ</i> с разными частями речи. <i>Частицы как средство выразительности речи.</i> Употребление частиц в речи.			
Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.			
Практические занятия	10		

	<p>Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические знания; выведение алгоритма морфологического разбора. Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте. Анализ характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи. Сопоставление лексического и грамматического значения слов. Выявление нормы употребления сходных грамматических форм и письменной речи обучающихся. Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования и словоизменения; использование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи. Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи. Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов. Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.</p>		
	<p>Контрольная работа по теме: «Морфология и орфография».</p>	1	

<p>Раздел 6. Синтаксис и пунктуация</p>		20	
	<p>Содержание учебного материала</p>	3	
	<p>Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса.</p>		2
	<p>Словосочетание.Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний.Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. <i>Синонимия словосочетаний.</i></p>		2
	<p>Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания ; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. <i>Стилистические функции и роль порядка слов в предложении.</i> Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение).Роль второстепенных членов предложения в построении текста.<i>Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте.</i> Односоставное и неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого.</p>		2
	<p>Односложное простое предложение.Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Синонимия обособленных и необособленных определений. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения. Знаки препинания при словах, грамматически не связанных с членами предложения. Вводные слова и предложения.Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними.Знаки препинания при обращении.</p>		2
	<p>Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Употребление сложносочиненных предложений в речи.</p>		2
	<p>Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.</p> <p>Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.</p>		2

	<p>Практические занятия</p> <p>Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий, освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития. Наблюдение над существенными признаками словосочетания. Особенности употребления словосочетаний. Синонимия словосочетаний. Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения. Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании. Сопоставление устной и письменной речи. Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов. Упражнения по синтаксической синонимии: двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами/ сложноподчиненное предложение с придаточными определительными и обстоятельственными и др. Анализ ошибок и недочетов в построении простого (сложного) предложения. Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам. Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры, в том числе на лингвистическую тему. Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.</p>	16	
	<p>Контрольная работа «Синтаксис и пунктуация»</p>	1	
	Всего:	78	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка и литературы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенд «Слово русское, родное»;
- дидактический материал: «Русская орфография и пунктуация» (в таблицах и схемах);
- доклады по русскому языку;
- дидактические материалы по русскому языку (тексты контрольных работ, тестовые задания по разделам, карточки-задания);
- лингвистические словари, справочники;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий. Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Власенков Н.В., Рыбченкова Л.М., «Русский язык», учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений, г. Москва, «Просвещение», 2018.

Дополнительные источники:

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. «Русский язык и культура речи», учебник для средних специальных учебных заведений, г. Москва, «Просвещение», 2014.
2. Горбачевич К.С. Нормы современного русского литературного языка. – М.: Просвещение, 1991.
3. Греков В.Ф. Пособие для занятий по русскому языку в старших классах. – М.: Просвещение, 2001.
4. Гольцова Н.Г, Шамшин, И.В., Мищерина М.А. «Русский язык», 10-11 класс, г. Москва, «Русское слово», 2015.
5. Дейкина А.Д. Обучение и воспитание на уроках русского языка. – М.: Просвещение, 1991.
6. Панов Б.Т. Типы и структура уроков русского языка. – М.: Просвещение, 1986.
7. Перова В.М. Обучение русскому языку в 9-11 классах. – М.: Просвещение, 1988.
8. Ткаченко Н.Г. Сборник диктантов. – М.: Айрис-Пресс, 2005.

Словари:

1. Акчурин А.П. Словарь иностранных слов. – М.: Центрполиграф, 2001.
2. Баранов М.Т. Русский язык (справочные материалы). – М.: Просвещение, 1989.

3. Власенков А.И. Дидактические материалы к учебнику «Русский язык» (Грамматика.Текст.Стили речи). 10-11 кл. – М.: Просвещение ,2003.
4. Жуков В.П. Школьный фразеологический словарь русского языка. – М.: Просвещение, 1998.
5. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. – М.: Эксмо,2007.
6. Ожегов С.И. Словарь русского языка. – М.: Русский язык, 1987.
7. Панов Б.Т. Школьный грамматико-орфографический словарь русского языка. – М.: Просвещение, 1985.
8. Потиха З.А. Школьный словарь строения слов русского языка. – М.: Просвещение, 1985.

Интернет-ресурсы:

1. Банк книг [Электронный ресурс]/URL: <http://www.bankknig.com/knigi>.
2. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL:<http://www.gramota.ru>
3. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.gramota.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностные:	
– воспитывать в себе уважение к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознавать связи языка и истории, культуры русского и других народов;	Итоговый контроль по дисциплине, текущий контроль в виде выполнения домашнего задания и самостоятельной работы
– понимать роль родного языка как основы успешной социализации личности;	Текущий контроль в форме устного опроса;
– осознавать эстетическую ценность, потребность сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;	Итоговый контроль по дисциплине ;
– формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознавать своё место в поликультурном мире;	Текущий контроль в форме семинаров, презентаций;
– осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;	Аудирование, текущий контроль в форме самостоятельной работы; защита сообщений и докладов;
– быть готовым к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	Текущий контроль в виде подготовки домашнего задания;
– осуществлять самооценку на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;	Текущий контроль в форме защиты индивидуального проекта;
• метапредметные:	
– владеть всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;	Текущий контроль, аудирование, устный опрос, самостоятельная работа, подготовка домашнего задания
– владеть языковыми средствами — умением ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использовать приобретенные знания и умения для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;	Подготовка и защита сообщений, рефератов; выступления на семинарах;
– применять навыки сотрудничества со	Текущий контроль в виде учебной

сверстниками, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	исследовательской работы;
– применять нормы речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;	Текущий контроль в виде презентаций, защиты рефератов;
– быть готовым и способным к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	Подготовка и защита сообщений, докладов; проведение презентаций;
– уметь извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;	Текущий контроль в виде подготовки домашнего задания; проведение устного опроса выполнение заданий самостоятельной работы
• предметные:	
- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;	Текущий контроль в виде сочинений, изложений подготовка и защита сообщений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;	Текущий контроль в виде сочинений, изложений, подготовка и защита сообщений;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;	Анализ текста;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;	Подготовка и защита сообщений, докладов; проведение презентаций;
- знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;	Текущий контроль в виде сочинений, изложений, подготовка и защита сообщений;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;	Текущий контроль в виде сочинений, изложений, подготовка и защита сообщений;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;	Защита индивидуальных проектов выполнение самостоятельной работы

<p>- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</p>	<p>Текущий контроль в виде устного опроса выполнение домашнего задания;</p>
<p>- овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p>	<p>Текущий контроль в виде самостоятельной работы подготовки и защиты сообщений;</p>
<p>- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;</p>	<p>Текущий контроль в виде сочинения; подготовка и защита индивидуального проекта;</p>
<p>- для слепых, слабовидящих обучающихся: сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;</p>	<p>Текущий контроль в виде комментированного чтения;</p>
<p>- для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся: сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;</p>	<p>Текущий контроль в виде сочинений, сообщений;</p>
<p>- для обучающихся с расстройствами аутистического спектра: овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии языка, основными нормами литературного языка, нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний; стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.</p>	<p>Текущий контроль в виде сочинений, изложений, подготовка и защита сообщений;</p>

Приложение 8.2

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУД.02 Литература»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 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 «ОУД.02 Литература»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)), с учетом примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28.06.2016г. №2/16-з)), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), протокол № 3 от 21 июля 2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3 Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• Личностных:

- Осознавать своё место в поликультурном мире; проявлять способность к самостоятельной, творческой, ответственной деятельности;
- Вести диалог с другими людьми, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- Заниматься самообразованием, сознательно относиться к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- Эстетически относиться к миру; совершенствовать духовно-нравственные качества личности;
- Уважительно относиться к русской литературе, культурам других народов;
- Использовать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации (словари, энциклопедии, интернет-ресурсы и др.);

• Метапредметных:

- понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

- самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• **Предметных:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;
- для слепых, слабовидящих обучающихся:
- сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;
- для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:
- сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;
- для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:
- овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии языка, основными нормами литературного языка, нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний; стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объем образовательной программы – 117 часов;
во взаимодействии с преподавателем – 117 часов,
теоретическое обучение – 59 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	117
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем	117
в том числе:	
практические занятия	58
контрольные работы	6
<i>Итоговая аттестация в форме:</i>	<i>дифференцированного зачета</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	
	Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы в XIX веке. Самобытность русской литературы.		1
Раздел 1. Русская литература XIX века		60	
Тема 1.1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века.	Содержание учебного материала	8	
		4	
	<ul style="list-style-type: none"> Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века. Историко-культурный процесс рубежа 18-19 веков. Особенности русского романтизма. Становление реализма в русской литературе. Для чтения и обсуждения В.А.Жуковский «Певец во стане русских воинов», «Песня», «Море». Романтизм – ведущее направление русской литературы 1-й половины XIX века. Самобытность русского романтизма. Теория литературы. Периодизация русской литературы 19-20 веков. Романтизм, романтический герой. Реализм 		1
	<ul style="list-style-type: none"> А.С. Пушкин. Личность писателя. Жизненный и творческий путь: основные темы и мотивы лирики А.С. Пушкина. Стихотворения: «Погасло дневное светило», «Свободы сеятель пустынный...», «Подражание Корану» («И путник усталый на Бога роптал...»), «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил...», «К морю», «Редает облаков летучая гряда», «Вольность», «Деревня», «Пророк», «Поэту». Философское начало в ранней лирике. Мотивы свободы, неволи, обманутой любви, неразрешимые противоречия героев южных поэм Пушкина. Эволюция романтического героя. Автор и герой. Поэма «Медный всадник». «Чувства добрые» в лирики А.С.Пушкина. Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства 		2
	<ul style="list-style-type: none"> М.Ю. Лермонтов. Личность и жизненный путь М.Ю.Лермонтова. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Трагизм любовной лирики. Сведения из биографии. Характеристика творчества. Этапы творчества. Основные мотивы лирики. Стихотворения: «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Дума», «Как часто пестрою толпою...», «Валерик», «Выхожу один я на дорогу...», «Родина», «Я не унижусь пред тобой...», «Нет, я не Байрон, я другой...». 		2
	<ul style="list-style-type: none"> Н.В. Гоголь. Личность писателя жизненный и творческий путь. Значение творчества Н.В.Гоголя в русской литературе. Сведения из биографии. «Петербургские повести»: «Портрет». Композиция. Сюжет. Герои. Идеальный замысел. Теория литературы. Литературный тип. Гротеск. Юмор. Сатира. 		2
	<p>Практические занятия: Поэма «Медный всадник» (Обзор с чтением отдельных эпизодов). Лирика любви и дружбы. Средоточие внимания поэта на внутреннем мире личности. Гармония человеческих чувств в лирике Пушкина. Тема одиночества в лирике М.Ю.Лермонтова. Высокое предназначение личности и ее реальное бессилие – сквозная тема лирики Лермонтова. Анализ стихотворения «Родина». Н.В.Гоголь, повесть «Портрет». Тема. Композиция. Герои.</p>	3	
Контрольная работа. «Литература первой половины 19 века».		1	

Тема 1.2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	Содержание учебного материала		45
			25
	•	Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Народничество. Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журнале «Современник». отражение его в литературном процессе. Феномен русской литературы. Взаимодействие разных стилей и направлений. Жизнеутверждающий и критический реализм. Нравственные поиски героев.	1
	•	А.Н. Островский. Жизненный и творческий путь А.Н.Островского. Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского. «Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Образ Катерины – воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме.	2
	•	И.А. Гончаров. Жизненный путь и творческая биография И.А.Гончарова. Сведения из биографии. «Обломов». Творческая история романа. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Противоречивость характера. Штольц и Обломов. Теория литературы. Социально-психологический роман.	1
	•	И.С. Тургенев. Жизненный и творческий путь И.С.Тургенева. Роман «Отцы и дети». Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов.	2
	•	Н.Г. Чернышевский. Краткий очерк жизни и творчества Н.Г.Чернышевского. Роман «Что делать?» (обзор). Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе. Особенности жанра и композиции. Изображение «допотопного мира» в романе. Образы «новых людей». Теория «разумного эгоизма». «Особенный» человек – Рахметов. Роль снов Веры Павловны в романе. Четвертый сон как социальная утопия. Смысл финала романа.	1
	•	Н.С. Лесков. Сведение из биографии Повесть «Очарованный странник». Особенности сюжета повести. Тема дороги и изображение этапов духовного пути личности (смысл странствий главного героя). Концепция народного характера. Образ Ивана Флягина.	1
	•	М.Е. Салтыков-Щедрин. Жизненный и творческий путь М.Е. Салтыкова-Щедрина. <i>«История одного города» (обзор).</i> (Главы: «Обращение к читателю», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния», «Заключение».) Тематика и проблематика произведения. Проблема совести и нравственного возрождения человека. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Эзопов язык.	1
	•	Ф.М. Достоевский. Сведения из биографии. «Преступление и наказание». Своеобразие жанра. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и в общей композиции романа. Смысл теории Раскольникова. Теория литературы. Полифонизм романов Ф.М. Достоевского.	2
•	Л.Н. Толстой. Жизненный путь и творческая биография. Духовные искания писателя. Л.Н. Толстой и Ясная Поляна. Краткий обзор творчества позднего периода : «Хаджи-Мурат». Теория литературы. Понятие о романе-эпопее. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности. Значение образа Платона Каратаева и авторская концепция «общей жизни». «Мысль народная» в романе. Проблема народа и личности. Картины войны 1812 года. Кутузов и Наполеон. Осуждение жестокости войны	2	

	<p>в романе. Тема войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. Светское общество в изображении Толстого. Осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Психологизм прозы Л.Н. Толстого. Приемы изображения душевного мира человека («Диалектика души»).</p>		
	<p>А.П. Чехов. Сведения из биографии. Темы, сюжеты и проблематика чеховских рассказов: «Студент», «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви». Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П. Чехова. Новаторство Чехова.</p> <ul style="list-style-type: none"> Периодизация творчества Чехова. Работа в журналах. Юмористические рассказы. Новый тип рассказов. Особенности изображение «маленького человека» в прозе А.П.Чехова. Драматургия. Комедия «Вишнёвый сад». Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнёзд в пьесе. Смысл название пьесы. 		2
	<p>Практические занятия: А.Н.Островский. Драма «Гроза». Калинов и его обитатели (систем персонажей). Образ Катерины- воплощение лучших качеств женской натуры. И.А.Гончаров роман «Облоков». Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Семинар по теме: «Островский А.Н. – создатель русского театра XIX века». И.С.Тургенев. Роман «Отцы и дети». Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Одинцова. Любовная интрига и её роль в раскрытии идейно эстетического содержания романа. Проблемы поколений, самовоспитания. Значение заключительных сцен романа «Отцы и дети». Авторская позиция. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Н.Г.Чернышевский. Роман «Что делать?» Роль снов Веры Павловны в романе. Смысл финала романа. Н.С.Лесков. Тема трагической судьбы талантливого русского человека Ивана Флягина. Смысл названия повести «Очарованный странник». М.Е. Салтыков-Щедрин. «История одного города». Образы градоначальников. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика. Язык сказок. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы. Жанр. Композиция. Сюжет. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Образ женщины в поэме. Ф.М.Достоевский. Роман «Преступление и наказание». Смысл теории Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение «войны» и «мира». Л.Н.Толстой. Роман-эпопея «Война и мир».Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Сопоставление характеристик. Светское общество в изображении Толстого. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат. Бородинская битва. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценки. Проблема русского национального характер. Патриотизм в понимании писателя. А.П.Чехов. Комедия «Вишнёвый сад». Сложность и многозначность отношений между персонажами.</p>	20	
<p>Тема 1.3. Поэзия второй половины 19 века</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	7	
		2	
	<ul style="list-style-type: none"> Обзор русской поэзии второй половины 19 века. Стилевое, жанровое, и тематическое разнообразие русской лирике второй половины 19 века. А.Н.Майков, «Осень», «Пейзаж». Я.П.Полонский, «Зимний путь», «Затворница». А.А.Григорьев «О, говори хоть ты со мной, подруга семиструнная », «Цыганская венгерка(Две гитары, зазвенев)». 		1
	<ul style="list-style-type: none"> Ф.И. Тютчев. Жизненный и творческий путь. Стихотворения: «<i>Не то, что мните вы, природа...</i>», «<i>Умом Россию не понять...</i>», «<i>О, как убийственно мы любим</i>», «<i>Последняя любовь</i>», «<i>Нам не дано предугадать...</i>», «<i>К.Б.</i>» («<i>Я встретил Вас – и все былое...</i>»), «<i>День и ночь</i>», «<i>Эти бедные селенья...</i>» и др. Философичность – основа лирики поэта. Философская общественно-политическая и любовная лирика Ф.И.Тютчева. 		2
<ul style="list-style-type: none"> А.А. Фет. Жизненный и творческий путь. Темы, мотивы художественное своеобразие лирики. 		2	

		Гармоничность и мелодичность лирики А.А. Фета. Стихотворения: «Шёпот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...», «Одним толчком согнать ладью живую...», «На заре ты ее не буди...».		
		А.К. Толстой. Жизненный и творческий путь. Многожанровость наследия А.К.Толстого. Идеино-тематические и художественные особенности лирики А.К.Толстого. Стихотворения: « <i>Меня во мраке и в пыли...</i> », « <i>Двух станов не боец, но только гость случайный...</i> », « <i>Слеза дрожит в твоём ревнивом взоре...</i> », « <i>Колокольчики мои...</i> », « <i>Когда природа вся трепещет и сияет...</i> » Чтение и анализ стихотворений (по выбору обучающегося).		2
		Н.А. Некрасов. Жизненный и творческий путь. Гражданский пафос поэзии Н.А. Некрасова. Стихотворения: « <i>Памяти Добролюбова</i> », « <i>Элегия</i> » (« <i>Пускай нам говорит изменчивая мода...</i> »), « <i>Вчерашний день, часу в шестом...</i> », « <i>Поэт и гражданин</i> », « <i>Я не люблю иронии твоей...</i> », « <i>Блажен незлобивый поэт...</i> ». <i>Любовная лирика Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел, жанр, сюжет. Многообразие крестьянских типов. Проблемы счастья. Теория литературы. Народность литературы.</i>		2
		Практические занятия: Ф.И.Тютчев. Художественные особенности лирики поэта. А.А.Фет. Темы, мотивы художественное своеобразие лирики. Н.А.Некрасов. Гражданская позиция поэта. Жанровое своеобразие лирики. Любовная лирика. Сообщения: «Образ Музы в лирике Н.А. Некрасова» или «Образ правдоискателя и народного заступника Гриши Добросклонова в поэме «Кому на Руси жить хорошо»». Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья . А.К.Толстой. Идеино-тематические и художественные особенности лирики.	4	
		Контрольная работа «Литература рубежа веков».	1	
Раздел 2. Литература 20 века			56	
Тема 2.1 Особенности развития литературы и других видов искусства в начале 20 века		Содержание учебного материала	9	
		• Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Обращение к малым эпическим формам. Журналы сатирического направления. М.Горький «Человек» В.Брюсов «Свобода слова».	3	1
		• И.А. Бунин. Сведения из биографии. Стихотворения: « <i>Вечер</i> », « <i>Не устану повторять вас, звезды!</i> », « <i>Мы встретились случайно на углу</i> ». « <i>Ковыль</i> », « <i>И цветы, и шмели, и трава, и колосья...</i> », Философичность лирики Бунина. Тонкость восприятия психологии человека и мира природы; поэтизация исторического прошлого, родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Проза И.А.Бунина. «Живопись словом» - характерная особенность стиля. Рассказ «Господин из Сан-Франциско».		2
		• А.И. Куприн. Сведения из биографии. Рассказы: «Олеся», «Поединок», «Гранатовый браслет». Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества.		2
		• Серебряный век русской поэзии. Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца 19-20 века. Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея «творимой легенды». Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В.Я. Брюсов, К.Д. Бальмонт, Ф.К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А. Блок).		1
		• Н.С. Гумилев. Истоки акмеизма. Экзотическое, фантастическое в поэзии. Программа акмеизма в статье Н.С. Гумилева « <i>Наследие символизма и акмеизм</i> ». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение		1

	к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника. Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай».		
	<p>Футуризм. Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер «нового искусства». Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация «самовитого» слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов.</p> <ul style="list-style-type: none"> Группы футуристов: эгофутуристы (И.Северянин), кубофутуристы (В.В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б.Л. Пастернак). <p>И. Северянин. Сведения из биографии. Стихотворения: «Эпилог», «Я, гений Игорь Северянин...», «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений).</p> <p>В.В. Хлебников. Сведения из биографии. Стихотворения: «Заклятие смехом», «Еще раз, еще раз...» (возможен выбор трех других стихотворений). Слово в художественном мире поэзии Хлебникова. Поэтические эксперименты. Хлебников как поэт-писатель.</p>		1 1 1
	<p>Новокрестьянская поэзия. Н.А. Клюев. Сведения из биографии. Стихотворения: «Осинушка», «Я люблю цыганские кочевья...», «Из подвалов, из темных углов... » (возможен выбор трех других стихотворений).</p> <ul style="list-style-type: none"> Особое место в литературе начал века крестьянской поэзии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы. 		1
	<p>М. Горький. Сведения из биографии. Ранние рассказы: «Челкаш», «Старуха Изергиль». Правда жизни в рассказах М. Горького. М.Горький как ранний образец социалистического реализма. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и её философский смысл. Герои. Спор о назначении человека. Новаторство Горького-драматурга. Теория литературы. Развитие понятия о драме</p> <ul style="list-style-type: none"> 		2
	<p>А.Блок. Сведения из биографии. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет...». Поэма «Двенадцать». Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Образ Христа в поэме. Теория литературы. Понятие о поэме.</p> <ul style="list-style-type: none"> 		1
	<p>Практические занятия: А.И.Куприн. «Гранатовый браслет». Тема любви в повести Серебряный век русской поэзии. Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. А.Н.Клюев. Выражение русского самосознания. Пьеса М. Горького «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека М.Горький как ранний образец социалистического реализма. Типы персонажей в романтических рассказах «Старуха Изергиль», «Челкаш». А.А.Блок. Тема родины, тревога за судьбу России. Поэма «Двенадцать». Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы. Н.С. Гумилев. Создание зримых образов конкретного мира. Анализ стихотворений: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай» (возможен выбор трех других стихотворений). Реалистическое и символическое в прозе Бунина. Вечные темы в рассказах: «Господин из Сан-Франциско», «Чистый понедельник», «Темные аллеи».</p>	5	
	Контрольная работа «Литература начала XX века».	1	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	6	

Особенности развития литературы 1920-х годов			3	
	<ul style="list-style-type: none"> • Противоречивость развития культуры 1920 годы. Литературные группировки и журналы(РАПП, «Перевал», «Новый мир»). П Человек на перепутье истории – сквозная тема русской литературы XX века. Противоречивость развития культуры в 20-ые годы. Тема России и революции в творчестве поэтов и писателей. «Железный поток» А. Серафимовича. Поиски нового героя эпохи. «Чапаев» Д.Фурманова. «Конармия» И. Бабеля. 			1
	<ul style="list-style-type: none"> • В.В. Маяковский и революция. Сведения из биографии. Стихотворения: «<i>А вы могли бы?</i>», «<i>Нам!</i>», «<i>Послушайте!</i>», «<i>Разговор с фининспектором о поэзии</i>», «<i>Юбилейное</i>», «<i>Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви</i>», «<i>Прозаседавшиеся</i>», поэма «<i>Во весь голос</i>», «<i>Лилечка!</i>», «<i>Письмо Татьяне Яковлевой</i>». Тема поэта и поэзии, осмысление проблемы художника и времени. Поэтическая новизна ранней лирики. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира. Новаторство поэзии. Теория литературы. Традиции и новаторство в литературе. 			2
	<ul style="list-style-type: none"> • С.А. Есенин. Сведение из биографии. Стихотворения: «<i>Гой ты, Русь моя родная!</i>», «<i>Русь</i>», «<i>Письмо матери</i>», «<i>Не бродить, не мять в кустах багряных...</i>», «<i>Спит ковыль. Равнина дорогая...</i>», «<i>Письмо к женщине</i>», «<i>Собаке Качалова</i>», «<i>Я покинул родимый дом...</i>», «<i>Неуютная, жидкая лунность...</i>», «<i>Не жалею, не зову, не плачу...</i>», «<i>Мы теперь уходим понемногу...</i>», «<i>Сорокоуст</i>», «<i>Русь Советская</i>», «<i>Шаганэ, ты моя, Шаганэ...</i>». Поэма «<i>Анна Снегина</i>». Поэтизация русской природы, русской деревни, развитие темы родины как выражение любви к России. 			2
	<ul style="list-style-type: none"> • А.А.Фадеев. Сведение из биографии. Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа. Долг и преданность идее. Проблемы человека и революции. Революционная романтика. Теория литературы. Проблема положительного героя в литературе. 			2
	Практическое занятие: В.В.Маяковский. Новаторство поэзии образ поэта-гражданина. С.А.Есенин Поэтизация русской природы , русской деревни.		3	
Тема 2.3. Особенности литературы 1930-1940-х годов			14	
		Содержание материала.	5	
	<ul style="list-style-type: none"> • Становление новой культуры в 30-е годы. Поворот к патриотизму в середине 30-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Единство и многообразие русской литературы Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н.Островского, Л.Леонова, В.Катаева, Н.Погодина, Э.Багрицкого, М.Светлова. Историческая тема А.Толстого, Ю.Тынянова . Развитие драматургии в 1930 годы 			1
	<ul style="list-style-type: none"> • М.И. Цветаева. Сведения из биографии. Стихотворения: «<i>Моим стихам, написанным так рано...</i>», «<i>Стихи к Блоку</i>» («<i>Имя твое – птица в руке...</i>»), «<i>Кто создан из камня, кто создан из глины...</i>», «<i>Тоска по родине! Давно...</i>», «<i>Генералам 12 года</i>», «<i>Плач матери по новобранцу...</i>». Основные темы творчества Цветаевой. Художественные особенности поэзии. Своеобразие поэтического стиля. Идеино-тематические особенности поэзии. 			1
<ul style="list-style-type: none"> • О.Э.Мандельштам. Сведения из биографии. Идеино-тематические и художественные особенности поэзии. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Стихотворения: «<i>Бессонница</i>», «<i>Ленинград</i>», «<i>Рим</i>» 			2	

	<ul style="list-style-type: none"> • И.Э.Бабель. Сведения из биографии. Изображение событий гражданской войны в книге рассказов конармия. Проблематика и особенности прозы. 		1
	<ul style="list-style-type: none"> • М.А. Булгаков. Краткий обзор жизни и творчества. Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Честь-лейтмотив произведения. Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930 годов. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. 		2
	<ul style="list-style-type: none"> • А.Н.Толстой. Сведения из биографии. Тема русской истории. Роман «Пётр Первый » - художественная история России 18 века. Образ Петра. Проблема личности и её роль в судьбе страны. Народ в романе . Художественное своеобразие романа. Теория литературы. Исторический роман. 		2
	<ul style="list-style-type: none"> • М.А. Шолохов. Жизненный и творческий путь писателя. Мир и человек в рассказах Шолохова. «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Теория литературы. Развитие понятия о стили писателя. 		2
	<p>Практические занятия: М.И.Цветаева. Художественные особенности поэзии своеобразие поэтического стиля. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирики М.И.Цветаевой. И.Э.Бабель. Изображение событий гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах И.Э.Бабеля. М.А. Булгаков «Белая гвардия». Отношение автора к героям романа. Честь – лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. Роман «Мастер и Маргарита» многоплановость произведения. Ершалаимские главы. Москва 1930 годов. А.Н.Толстой. Роман «Петр Первый» - художественная история России 19 века. М.А. Шолохов «Тихий Дон». Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Роман – эпопея «Тихий Дон» о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны.</p>	8	
	Контрольные работы по темам: «Литература 30-х, 40-х годов».	1	
	Содержание учебного материала	3	
Тема 2.4. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	<ul style="list-style-type: none"> • Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Музыка Д.Шостаковича и песни военных лет(С.Соловьёв-Седой, В.Лебедев-Кумач, И.Дунаевский и др). Кинематограф героической эпохи. Лирический герой в стихах поэтов- фронтовиков (О.Берггольц, К.Симонов, А.Твардовский, А.Сурков, М.Исаковский и др). Повести и романы Б.Горбатова, А.Бека, А.Фадеева, Пьесы: «Русские люди» К.Симонова, «Фронт» А. Корнейчука. 	1	1
			1

	<ul style="list-style-type: none"> Жизненный и творческий путь А.А. Ахматовой. Стихотворения: «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Не с теми я, кто бросил земли...», «Родная земля», «Мне голос был», «Мужество». Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта, его радость, скорбь, тревога. Тематика и тональность лирики периода первой мировой войны: судьба страны и народа. Поэма «Рекем». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества военных лет. Теория литературы. Поэтическое мастерство 		2	
	<ul style="list-style-type: none"> Б.Л. Пастернак. Сведения из биографии. Философская глубина лирики. Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать...», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь». Чтение и анализ стихотворений. Основные мотивы лирики. Связь человека и природы в лирике поэта. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Роман «Доктор Живаго». Особенности композиции романа. Образ Юрия Живаго» Тема творческой личности. Роль поэтического цикла в структуре романа. 		2	
	<p>Практические занятия: А.А.Ахматова. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Б.Л.Пастернак. Основные мотивы лирики любовь и поэзия , жизнь и смерть в философской концепции.</p>	2		
	Содержание учебного материала	14		
Тема 2.5. Особенности развития литературы 1950-1980 годов		6		
	<ul style="list-style-type: none"> Общественно-культурная остановка в стране во второй половине 20 века. Литература периода «оттепели ». Журналы «Новый мир», «Наш современник». Многонациональность советской литературы. Для чтения и обсуждения: С.Смирнов, «Очерки»; Э.Хемингуэй, «Старик и море»; П.Нилин, «Жестокость»; В.Дудинцев, «Не хлебом единым»; М.Карим, «Помилование». 			1
	<ul style="list-style-type: none"> Основные направления и течения прозы 1950-1980. Художественное своеобразие прозы В.Шаламова, В.Шукшина, В.Быкова, В.Распутина. Новые осмысление проблемы человека на войне. Исследования природы подвига и предательства. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного жизнью своей с землей, в произведениях Ф. Абрамова, М. Алексеева, С. Белова, С. Залыгина, В. Крупина, П. Проскурина, Б. Можяева, В. Шукшина. Для чтения и изучения: В.Шаламов «Надгробное слово», «Крест»; В.Шукшин, Рассказы: «Срезал», «Чудик»; В.Быков, «Сотников», В.Распутин, «Прощание с Матёрой». 			1
	<ul style="list-style-type: none"> Творчество поэтов в 1950-1980. Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра. Лирика поэтов фронтовиков. Поэзия Рубцова: тема родины в лирике поэта. Гармонии человека и природы. Есенинские традиции. Стихотворения: «Берёзы», «Оттепель», «Сергей Есенин». Б.Окуджава Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии. Стихотворения: «Арбатский дворик», «Песня кавалергарда», «Мы за ценой не постоим». А.Вознесенский. Художественные средства создания образа. 			1
	<p>Тематика стихотворений. Стихотворения: «Гойя», «Автопортрет», «Памятник». Р. Гамзатов. Стихотворения: «Журавли», «В горах джигиты ссорились, бывало...» (возможен выбор других стихотворений). Проникновенное звучание темы родины в лирике Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в творчестве Гамзатова.</p>		2	

	<ul style="list-style-type: none"> • Драматургия 1950-1980 годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии. Социально-психологические пьесы В.Розова. Тема войны. Проблемы долга и совести, героизмы и предательства, Пьеса А.Салынского «Барабанщица». Тема любви в драмах А.Володина. Тематика и проблематика драматургии 1970-1980 годов. Драматургия В.Розова, А.Арбузова, А.Володина 1970-1980. В.Розов «В добрый час!», «Гнездо глухаря». А.Володин «Пять вечеров». А.Арбузов «Иркутская история». 		1
	<ul style="list-style-type: none"> • А.Т. Твардовский. Сведения из биографии. Стихотворения: «<i>Вся суть в одном-единственном завете</i>», «<i>Памяти матери</i>», «<i>Я знаю: никакой моей вины...</i>», «<i>В тот день, когда кончилась война...</i>». Поэма «<i>По праву памяти</i>». Тема войны и памяти в лирике А. Твардовского. Утверждение нравственных ценностей. А.Т.Твардовский – главный редактор журнала «Новый мир». 		2
	<ul style="list-style-type: none"> • А.И. Солженицын. Обзор жизни и творчества. Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матрёнин двор». Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Размышления писателя о возможных путях развития человечества в повести. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрёны. «Лагерная проза»: «Архипелаг ГУЛАГ» В.Т. Шаламов. «Колымские рассказы». (два рассказа по выбору). Художественное своеобразие прозы Шаламова: отсутствие деклараций, простота, ясность. 		1
	<p>Практические занятия Художественное своеобразие прозы В.Шаламова, В.Шукшина, В.Быкова. Творчество поэтов в 1950 – 1980 годы: Н.Рубцов, Б.Окуджава, А.Вознесенский. Исследование природы подвиг и предательства. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. Лирика поэтов – фронтовиков. А.Т.Твардовский. Автобиографизм поэзии. Особенности поэтического мира. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрёны.</p>	8	
<p>Тема 2.6 Русское литературное зарубежье 1920-1990 годов (три волны эмиграции)</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	
	<ul style="list-style-type: none"> • Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920-1930 годов. Творчество И.Шмелёва, Б.Зайцева, В.Набокова, Б.Поплавского. Вторая волна. Осмысление опыта Сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б.Ширяева, Д.Клиновского, И.Елагина. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И.Бродского, А.Синявского, Г.Владимова. Для чтения и обсуждения: И.С.Шмелёв «Лето Господне». Б.Ширяев «Неугасимая лампада». В.Набоков «Машенька». 	2	
<p>Тема 2.7. Особенности развития литературы конца 1980- 2000 годов</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	8	
	<ul style="list-style-type: none"> • Общественно-культурная ситуация в России конца 20-начала 21 века. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980-1990 годов. «Задержанная» и «возвращённая» литература. Произведения А.Солженицына, А.Бека, А.Рыбакова, В.Дудинцева, В.Войновича. Основные направления развития современной литературы. Проза В.Распутина, Ю.Ковалёва, В.Маканина, Г.Владимова, Л.Петрушевской. Развитие разных традиций в поэзии Б.Ахмадулиной, Н.Горбаневской, А.Жигулина, В.Соколова, О.Чухонцева, Т.Кибирова. Для чтения и обсуждения А.Рыбаков «Дети Арбата». В.Дудинцев «Белые одежды». В.Маканин «Лаз», В.Астафьев «Прокляты и убиты»; Г.Владимов «Генерал и его армия». Т.Кибиров. Стихотворения: «Умничанье», «В творческой лаборатории», «С Новым годом!». Теория литературы. Художественный метод. Постмодернизм. 	2	1
	<p>Практические занятия: Развитие разных традиций в поэзии А.Жигулина, О.Чухонцева, Т.Кибирова. Писатели – постреалисты :</p>	5	

	С.Довлатов, Г.Владимов, Л.Петрушевская, В.Маканин.		
	Контрольная работа «Основные направления развития современной литературы».	1	
	Всего:	117	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка и литературы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды со сменным информационным материалом;
- портреты поэтов и писателей XVIII-XX вв.;
- библиотека художественной литературы;
- альбомы «Поэты, писатели XVIII-XX вв.»;
- папки по творчеству писателей;
- дидактический материал (карточки, тестовые задания, задания для самостоятельной работы);
- банк сочинений;
- банк докладов;
- папки с конкурсными работами по литературе;
- учебники и хрестоматии по литературе;
- словари литературоведческие;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Обернихина Г.А. «Литература», ч.1, Профессиональное образование. Москва: Издательский центр «Академия», 2019 г.
2. Обернихина Г.А. «Литература», ч.2, Профессиональное образование. Москва: Издательский центр «Академия», 2019 г.
3. Агеносов В.В. «Русский язык и литература. Литература», 11кл, ч.1 – М.: «Вертикаль. Дрофа», 2014.
4. Агеносов В.В. «Русский язык и литература. Литература», 11кл, ч.2 – М.: «Вертикаль. Дрофа», 2014.
5. Хрестоматия. Русская литература XIX в. (ч. 1,2). 10 кл. – М.: Просвещение, 2007.
6. Хрестоматия. Русская литература XX в. (ч. 1,2). 11 кл. – М.: Просвещение, 2007.

Дополнительные источники:

1. Балашева Е.К. Литература (подготовка к ЕГЭ). – Саратов: ОАО Издательство «Лицей», 2002.
2. Бережная И.Д. Литература. Уроки-исследования. – Волгоград: «Учитель», 2008.
3. Зуева Е.В. Все сочинения по литературе, – М.: «Экзамен», 2005.
4. Иоффе Г.А. Русская литература второй половины XIX в. – С/Пб.: «Паритет», 2003.
5. Мещерякова М.И. Литература в таблицах и схемах. – М.: «Айрис-пресс», 2004.
6. Меттус Е.В. Программы профилактики трудностей в учебе. – Волгоград/ «Учитель», 2007.
7. Францева Н.В. Литература. Анализ эпизода. Анализ стихотворения. – М.: «Экзамен», 2005.

Интернет-ресурсы:

1. Банк книг [Электронный ресурс]/URL: <http://www.bankknig.com/knigi>.
2. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.gramotey.com>.
3. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.velib.com>.
4. Библиотека русской литературы «Классика.ру» [Электронный ресурс]/URL: <http://www.klassika.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none">• Личностные:<ul style="list-style-type: none">–сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознания своего места в поликультурном мире;	Текущий контроль в виде семинаров, презентаций, учебных исследовательских работ, подготовка и защита докладов, рефератов.
<ul style="list-style-type: none">–сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;	Текущий контроль в виде подготовки и защиты докладов, сообщений, выполнения контрольных работ на уроке, домашнего задания (сочинения);
<ul style="list-style-type: none">–готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	Итоговый контроль по дисциплине;
<ul style="list-style-type: none">–толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;	Текущий контроль в виде семинаров, в виде подготовки и защиты докладов и сообщений;
<ul style="list-style-type: none">–готовность и способность к образованию, в том числе к самообразованию, на протяжении всей жизни;	Итоговый контроль по дисциплине, самоконтроль и взаимоконтроль;
<ul style="list-style-type: none">–сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	Текущий контроль в виде подготовки презентации; выполнение заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.
<ul style="list-style-type: none">–эстетическое отношение к миру; совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;	Итоговый контроль по дисциплине; текущий контроль в виде сочинений, сообщений, докладов;

–использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.);	Текущий контроль в виде устного опроса; подготовка сообщений, рефератов, презентаций по дисциплине.
• Метапредметные:	
–умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;	Текущий контроль в виде учебного исследования, сочинения, эссе, подготовки и защиты докладов, рефератов.
–умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;	Текущий контроль в виде самостоятельных работ, выполнения домашних заданий.
–умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;	Текущий контроль в виде сочинений; подготовки и защиты докладов.
–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;	Контроль в виде индивидуальных проектов; учебных исследовательских проектов по дисциплине.
• Предметные:	
- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;	Текущий контроль в виде сочинений, изложений подготовка и защита сообщений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;	Текущий контроль в виде сочинений, изложений, подготовка и защита сообщений;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;	Анализ текста;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;	Подготовка и защита сообщений, докладов; проведение презентаций;
- знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;	Текущий контроль в виде сочинений, изложений, подготовка и защита сообщений;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;	Текущий контроль в виде сочинений, изложений, подготовка и защита сообщений;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;	Защита индивидуальных проектов выполнение самостоятельной работы
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных	Текущий контроль в виде устного опроса выполнение домашнего задания;

высказываниях;	
- овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;	Текущий контроль в виде самостоятельной работы подготовки и защиты сообщений;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;	Текущий контроль в виде сочинения; подготовка и защита индивидуального проекта;
- для слепых, слабовидящих обучающихся: сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;	Текущий контроль в виде комментированного чтения;
- для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся: сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;	Текущий контроль в виде сочинений, сообщений;
- для обучающихся с расстройствами аутистического спектра: овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии языка, основными нормами литературного языка, нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний; стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.	Текущий контроль в виде сочинений, изложений, подготовка и защита сообщений;

Приложение 8.3
к ОПОП-П по профессии
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУД.03 Иностранный язык»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 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 «ОУД.03 Иностранный язык»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. №413 (изменениями и дополнениями)), с учетом примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28.06.2016 г. №2/16-з)); примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), протокол № 3 от 21 июля 2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью общеобразовательного цикла программы подготовки подготовки специалистов среднего звена СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Иностранный язык входит в цикл общеобразовательных дисциплин, изучается на базовом уровне.

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

Общеобразовательная учебная дисциплина «Иностранный язык» изучается при освоении специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** с учетом профиля получаемого профессионального образования. Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на меж- культурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Изучение английского языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции.

Общеобразовательные задачи обучения направлены на развитие интеллектуальных способностей обучающихся, логического мышления, памяти; повышение общей культуры и культуры речи; расширение кругозора обучающихся, знаний о странах изучаемого языка; формирование у обучающихся навыков и умений самостоятельной работы, совместной работы в группах, умений общаться друг с другом и в коллективе.

Воспитательные задачи предполагают формирование и развитие личности обучающихся, их нравственно-эстетических качеств, мировоззрения, черт характера; отражают общую гуманистическую направленность образования и реализуются в процессе коллективного взаимодействия обучающихся, а также в педагогическом общении преподавателя и обучающихся.

Практические задачи обучения направлены на развитие всех составляющих коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной).

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• метапредметных:

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• предметных:

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

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

Говорение

• монологическая речь

Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией. Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста. Составлять вопросы для интервью. Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам.

• диалогическая речь

Уточнять и дополнять сказанное. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи. Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему. Запрашивать необходимую информацию. Задавать вопросы, пользоваться переспросами. Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами.

Аудирование

Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять реферат,

аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного.

Чтение

Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным.

Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам.

Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.

Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи. Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста. Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста.

Письмо

Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы. Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств. Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).

Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем. Запрашивать интересующую информацию. Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными. Составлять резюме. Составлять рекламные объявления. Составлять описания вакансий. Составлять несложные рецепты приготовления блюд. Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации. Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др. Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции). Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика. Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, беседах, совещаниях, переговорах). Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии. Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил). Готовить текст презентации с использованием технических средств.

1.4. Профильная составляющая (направленность) общеобразовательной учебной дисциплины

Профильная составляющая реализуется в разделах дисциплины в виде изучения профессиональной терминологии на английском языке; работы с англоязычными текстами профессиональной направленности; освоения навыков коммуникации на английском языке.

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части:

- общей системы знаний: содержательные примеры использования английского языка в профессиональной деятельности;
- умений: различие в уровне требований к сложности применяемых заданий;
- практического использования приобретенных знаний и умений: индивидуального учебного опыта в участии в коммуникации, выполнении исследовательских и проектных работ.

При изучении таких тем основного содержания как тема 1.2 «Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы)» и тема 1.4 «Описание жилища и учебного заведения», вводятся лексические единицы (далее - ЛЕ) и речевые обороты (далее - РО) соответственно специальности (название специальности, правила поведения на производстве, профессиональные навыки, обучающиеся составляют описание рабочего дня специалиста приобретаемой специальности).

Особое внимание уделяется изучению тем профессионально-ориентированного содержания (отработка профессиональных ЛЕ, чтение и перевод текстов, подготовка докладов и сообщений по современной профессиональной тематике).

1.5. Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины:

Всего – **117**;

во взаимодействии с преподавателем – **117**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	117
Во взаимодействии с преподавателем	117
в том числе:	
практические занятия	114
контрольные работы	3
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	3
	- своеобразие английского языка; - роль английского в современном мире как языка международного и межкультурного общения; - цели и задачи изучения английского языка в колледже; - специфика работы со справочным и информационным материалом; -правила чтения.		
	Практические занятия	2	
	1. Роль английского в современном мире как языка международного и межкультурного общения. Правила чтения.	2	
Раздел 1. Основной модуль. Социальный английский		115	
Тема 1.1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	Содержание учебного материала	4	3
	<u>Фонетический материал:</u> - основные звуки и интонаемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков.		
	<u>Лексический материал по теме.</u> <u>Грамматический материал:</u> - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; -употребление глагола в Present Simple.		
	Практические занятия	4	
	1. Первый день в колледже. Введение лексики. Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные.	2	

	2. Общение с друзьями. Встреча в кафе. Поисковое чтение.	2	
Тема 1.2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)	Содержание учебного материала	10	2,3
	<u>Фонетический материал:</u> - основные звуки и интонаемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания;		
	-совершенствование орфографических навыков. <u>Лексический материал по теме.</u>		
	<u>Грамматический материал:</u> - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки; -оборот there is/are; -модальные глаголы; употребление глагола в Present Simple; -конструкция to be going to.		
	Практические занятия	10	
	1. Внешность человека. Введение лексики. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым.	2	
	2. Внешность человека. Личные качества. Модальные глаголы, их эквиваленты.	2	
	3. Многообразие национальностей в мире. Оборот there is/are; Сложносочиненные предложения.	2	
4. Значимость среднего профессионального образования в современной жизни. Present Simple.	2		
5. Моя будущая профессия. Выбор профессии. Future Simple.Конструкция to be going to.	2		

Тема 1.3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности	Содержание учебного материала	10	2,3
	<u>Лексический материал по теме:</u> - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. <u>Грамматический материал:</u> - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля; - употребление глагола в Past Simple. Конструкция used to; - употребление глагола в Present Continuous.		
	Практические занятия	10	
	1. Семья. Родственники. Введение лексики. Множественное число существительного. Артикль. Местоимения.	2	
	2. Родители и дети. Past Simple. Конструкция used to.	2	
	3. Обязанности по дому. Монологическая речь.	2	
4. Конфликтные ситуации в семье. Изучающее чтение.	2		
5. Разрешение конфликтных ситуаций. Present Continuous.	2		
Тема 1.4 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Содержание учебного материала	10	2,3
	<u>Лексический материал по теме.</u> <u>Грамматический материал:</u> - числительные; - предложения с оборотом thereis/are; - 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; -предлоги времени.		
	Практические занятия	10	
	1. Москва – столица России. Введение лексики. Числительные. Конструкция There is/are.	2	
2. Мой родной город. Степени сравнения прилагательных.	2		

	3. Мой дом – моя крепость. Степени сравнения наречий, производные от some, any, every.	2	
	4. Мой колледж. Поисковое чтение. Предлоги времени.	2	
	5. Экскурсия по колледжу: классы и лаборатории. Изучающее чтение.	2	
Тема 1.5. Распорядок дня студента колледжа	Содержание учебного материала	10	3
	<u>Лексический материал по теме.</u>		
	<u>Грамматический материал:</u>		
	- модальные глаголы, их эквиваленты;		
	- неопределенные местоимения some, any, no, every; производные от них;		
	- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple.		
	Практические занятия	10	
	1. Я – студент колледжа. Модальные глаголы must, have to, should, might.	2	
	2. Режим дня студента. Неопределенные местоимения some, any, no, every; производные от них.	2	
	3. Распорядок дня студента. Present Simple, Future Simple	2	
4. Занятость студента колледжа во внеурочное время. Past Simple.	2		
5. Организация свободного времени. Аудирование.	1		
Контрольная работа №1. (Модальные глаголы и их эквиваленты)	1		
Тема 1.6. Хобби, досуг	Содержание учебного материала	8	2,3
	<u>Лексический материал по теме.</u>		
	<u>Грамматический материал:</u>		
	- образование и употребление глаголов в Present Simple, Present Continuous;		
	- Present Simple для выражения действий в будущем;		
	- Придаточные предложения времени и условия (if, when).		
	Практические занятия	8	
	1. Хобби. Мое хобби. Мое свободное время. Введение лексики. Present Simple, Present Continuous.	2	
2. Мир литературы и музыки. Изучающее чтение. Present Continuous.	2		
3. Посещение театров, кино, музеев, выставок. Present Simple для выражения действий в будущем.	2		
4. Посещение музеев. Аудирование. Придаточные предложения времени и условия (if, when).	2		

Тема 1.7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	Содержание учебного материала	8	2,3
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - использование глаголов в Present Simple для выражения действий в будущем -предлоги направления; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; -виды вопросов.		
	Практические занятия	8	
	1. Город и его инфраструктура. Введение лексики. Предлоги места и направления.	2	
	2.. Улицы, проспекты, скверы. Present Simple для выражения действий в будущем.	2	
	3. Наземный городской транспорт. Сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.	2	
4. Левостороннее движение в Великобритании. Поисковое чтение. Виды вопросов.	2		
Тема 1.8. Магазины, товары, совершение покупок	Содержание учебного материала	10	2,3
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - исчисляемые/неисчисляемые существительные; - неопределенные местоимения; - причастие 1; - придаточные предложения времени и условия (if, when).		
	Практические занятия	10	
	1. Супермаркеты и маленькие магазины. Торговые центры. Исчисляемые/неисчисляемые существительные.	2	
	2. Многообразие товаров потребления. Неопределенные местоимения.	2	
	3. Продукты и другие товары. Причастие 1.	2	
	4. Шопинг в гипермаркете. Аудирование. Придаточные предложения времени и условия (if, when).	2	
5. Шопинг в гипермаркете. Грамматический практикум. Придаточные предложения времени и условия (if, when).	2		
Тема 1.9. Физкультура и спорт,	Содержание учебного материала	12	2,3
	Лексический материал по теме.		

здоровый образ жизни	Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous.		
	Практические занятия	12	
	1. Здоровый образ жизни. Изучающее чтение. Present Continuous	2	
	2. Здоровый образ жизни. Поисковое чтение. Present Continuous.	2	
	3. Виды спорта. Грамматический практикум. Степени сравнения прилагательных.	2	
	4. Виды спорта в Великобритании. Изучающее чтение.	2	
	5. Важность спорта в жизни человека. Грамматический практикум. Причастие 1.	2	
	6. Важность спорта в жизни человека. Письмо.	2	
Тема 1.10. Экскурсии и путешествия	Содержание учебного материала	12	2,3
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Perfect, Past Continuous.; - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why.		
	Практические занятия	12	
	1. Усадьбы Москвы и Подмосковья. Изучающее чтение. Present Perfect.	2	
	2. Города Подмосковья и Золотого кольца России. Поисковое чтение. Present Perfect.	2	
	3. Путешествия. Виды и способы путешествий. Аудирование. Past Continuous.	2	
	4. Путешествия по стране и за границу. Диалогическая речь. Past Continuous.	2	
	5. Осмотр достопримечательностей. Покупки. Монологическая речь. Past Continuous.	2	
6. Осмотр достопримечательностей. Диалогическая речь.	2		
Тема 1.11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	Содержание учебного материала	12	2,3
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - образование и употребление глаголов в Present Perfect; - Причастие 1, Герундий; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.		
	Практические занятия	12	

	1. Россия – страна, в которой я живу. Национальные символы России. Изучающее чтение. Present Perfect.	2	
	2. Политическая система и государственное устройство России. Поисковое чтение. Инфинитив.	2	
	3. Государственные и религиозные праздники в России. Диалогическая речь. Инфинитивный оборот.	2	
	4. Национальные традиции и обычаи нашей страны. Монологическая речь. Герундий.	2	
	5. Национальные традиции и обычаи нашей страны. Диалогическая речь. Причастие 1.	2	
	6. Контрольная работа №2. Причастие 1.	2	
Тема 1.12. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	Содержание учебного материала	9	2,3
	<u>Лексический материал по теме.</u>		
	<u>Грамматический материал:</u> - глаголы в страдательном залоге; - причастие 1, Герундий.		
	Практические занятия	9	
	1. Великобритания. Изучающее чтение. Passive Voice.	2	
	2. Достопримечательности Великобритании. Поисковое чтение.	2	
	3. Политическое устройство Великобритании. Аудирование. Герундий.	2	
4. Британский характер. Диалогическая речь. Причастие 1.	2		
5. Контрольная работа №3. Герундий.	1		
	Всего:	117	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы по дисциплине требуется учебный кабинет иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, информационные стенды, комплект учебно-методической документации, доска аудиторная, учебно-наглядные пособия по иностранному языку.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет; мультимедиа проектор; принтер; программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безкоровая Г.Т., Соколова Н.И.. Учебник английского языка для учреждений СПО. 5-е изд. Москва, Издательский центр «Академия», 2017.
2. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей, 9-е изд., стер.- М.: «Академия», 2018

Дополнительные источники:

1. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. М.: Эксмо, 2008.

Интернет-ресурсы:

1. Российская электронная школа. Английский язык. Программа для 10 класса. [Электронный ресурс]/ URL: <https://resh.edu.ru/subject/11/10/>
2. Российская электронная школа. Английский язык. Программа для 11 класса. [Электронный ресурс]/ URL: <https://resh.edu.ru/subject/11/11/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none">– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.	<ul style="list-style-type: none">-Устный опрос;-оценка работы студентов на практических занятиях;-наблюдение;-беседа.
<p>Метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none">– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.	<ul style="list-style-type: none">-Устный опрос;-оценка работы студентов на практических занятиях;-наблюдение;-оценка парной/групповой работы;-оценка индивидуальных заданий.

<p>Предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; – владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; – достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; – сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях. 	<ul style="list-style-type: none"> -Устный опрос; -оценка работы студентов на практических занятиях; -текущий контроль; -промежуточная аттестация.
--	--

Приложение 8.4

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское
код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУД.04 Математика»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 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. Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)), с учетом примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28.06.2016г. №2/16-з)), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), протокол № 3 от 21 июля 2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих **целей**:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса,

сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
 - овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
 - 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;
 - готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
 - готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
 - отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- **метапредметных:**
- 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;
 - 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 для их достижения;
 - целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

• **предметных:**

- 1) сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;
- 2) сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- 3) владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- 4) владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- 5) сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;
- 6) владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- 7) сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- 8) владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач;
- 9) для слепых и слабовидящих обучающихся:
 - овладение правилами записи математических формул и специальных знаков рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля;
 - овладение тактильно-осозательным способом обследования и восприятия рельефных изображений предметов, контурных изображений геометрических фигур и другое; наличие умения выполнять геометрические построения с помощью циркуля и линейки, читать рельефные графики элементарных функций на координатной плоскости, применять специальные приспособления для рельефного черчения ("Драфтсмен", "Школьник");
 - овладение основным функционалом программы не визуального доступа к информации на экране персонального компьютера, умение использовать персональные тифлотехнические средства информационно-коммуникационного доступа слепыми обучающимися;
- 10) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - овладение специальными компьютерными средствами представления и анализа данных и умение использовать персональные средства доступа с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений;
 - наличие умения использовать персональные средства доступа.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего по образовательной программе 156 часов, в том числе:

- всего во взаимодействии с преподавателем 156 часов;
- теоретическое обучение 78 часов;
- контрольные и практические занятия 78 часов.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Всего взаимодействий с преподавателем	156
в том числе:	
теоретическое обучение	78
практические занятия и контрольные работы	78
<i>Промежуточная аттестация в форме:</i>	<i>экзамена</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, контрольные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	Содержание учебного материала	2	
	Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	1	1
	Практические занятия: Выполнение основных математических действий.	1	
Раздел 1. Развитие понятия о числе		4	
Тема 1.1. Повторение. Выполнение приемов с числами	Содержание учебного материала	4	3
	Практические занятия: Арифметические действия над числами. Системы уравнений. Линейные неравенства. Целые и рациональные числа. Действительные числа.		
Раздел 2. Корни, степени, логарифмы		18	
Тема 2.1. Корни n-степени	Содержание учебного материала	4	2
	Корни натуральной степени из числа и их свойства.	2	
	Практические занятия: Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.	2	
Тема 2.2. Свойства степеней	Содержание учебного материала	6	2
	Степени с рациональными показателями, их свойства.	2	
	Практические занятия: Решение иррациональных уравнений. Решение задач на нахождение степеней с действительными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени.	4	
Тема 2.3. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала	8	2
	Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Вычисление и сравнение логарифмов. Приближенные вычисления и решения	5	

	прикладных задач.		
	Практические занятия: Решение логарифмических уравнений.	2	
	Контрольная работа	1	
Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве		15	
Тема 3.1. Аксиомы стереометрии и их следствия. Параллельность прямых и плоскостей	Содержание учебного материала Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве. Условные обозначения в геометрии. Аксиомы стереометрии. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямых и плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Свойства перпендикулярных прямых и плоскостей. Угол между прямой и плоскостью. Теорема о трёх перпендикулярах. Двугранный угол. Перпендикулярность плоскостей.	15	
	Практические занятия: Решение типовых расчетных задач и задач на доказательство по темам «Параллельность и перпендикулярность в пространстве».	6	2
	Контрольная работа	8	
		1	
Раздел 4. Комбинаторика		9	
Тема 4.1. Основные понятия комбинаторики	Содержание учебного материала Основные понятия. Правило произведения. Перестановки. Размещения. Сочетания. Решение прикладных задач.	9	
	Практические занятия: Бином Ньютона. Треугольник Паскаля. Решение типовых задач с использованием формул комбинаторики.	4	2
	Контрольная работа	4	
		1	
Раздел 5. Координаты и векторы		12	
Тема 5.1. Ознакомление с понятием вектора	Содержание учебного материала Векторы в пространстве. Понятие вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Правило параллелепипеда.	8	
	Практические занятия: Решение задач с использованием формул векторов и координат в пространстве.	3	2
		5	

	Скалярное произведение векторов. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора		
Тема 5.2. Определение системы координат	Содержание учебного материала	4	
	Прямоугольная система координат в пространстве. Расстояние между двумя точками.	2	2
	Практические занятия: Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.	2	
Раздел 6. Основы тригонометрии		22	
Тема 6.1. Основные понятия тригонометрии	Содержание учебного материала	2	
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса. Таблица значений. Таблица знаков.	1	1
	Практические занятия: Решение упражнений на определение радианной и градусной меры угловых величин.	1	
Тема 6.2. Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала	4	
	Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения. Формулы сложения.	2	2
	Практические занятия: Решение типовых упражнений с использованием основных тригонометрических тождеств. Решение упражнений с использованием формул сложения, приведения.	2	
Тема 6.3. Преобразования простейших тригонометрических тождеств	Содержание учебного материала	6	
	Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.	2	2
	Практические занятия: Решение задач по преобразованию тригонометрических тождеств.	4	
Тема 6.4. Простейшие тригонометрические уравнения	Содержание учебного материала	4	
	Тригонометрические уравнения. Простейшие тригонометрические уравнения: $\sin x = a$, $\cos x = a$, $\operatorname{tg} x = a$.	2	2
	Практические занятия: Решение типовых уравнений с использованием формул простейших тригонометрических уравнений.	2	
Тема 6.5. Арксинус, арккосинус, арктангенс числа	Содержание учебного материала	6	
	Арксинус, арккосинус, арктангенс числа. Решение практических задач.	3	2
	Практические занятия:	2	

	Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.		
	Контрольная работа	1	
Раздел 7. Функции и графики		18	
Тема 7.1. Функции. Понятие о непрерывности функции	Содержание учебного материала	4	
	Область определения и множество значений; график функции.	2	2
	Практические занятия: Построение графиков функций, заданных различными способами.	2	
Тема 7.2. Свойства функции. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях	Содержание учебного материала	4	
	Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность, промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума.	2	2
	Практические занятия: Построение и чтение графиков функций. Исследование функций.	2	
Тема 7.3. Обратные функции	Содержание учебного материала	4	
	Область определения и область значений обратной функции; график обратной функции.	3	2
	Практические занятия: Построение графиков.	1	
Тема 7.4. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала	6	
	Определение функций, их свойства и графики. Решение прикладных задач.	3	3
	Практические занятия: Построение графиков.	2	
	Контрольная работа	1	
Раздел 8. Многогранники и круглые тела		22	
Тема 8.1. Многогранники	Содержание учебного материала	10	
	Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре).	6	2
	Практические занятия: Решение расчётных задач на определение площадей и объёмов многогранников.	4	

Тема 8.2. Тела и поверхности вращения	Содержание учебного материала	6	
	Цилиндр. Конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.	4	2
	Практические занятия: Решение типовых расчетных задач.	2	
Тема 8.3. Измерения в геометрии	Содержание учебного материала	6	
	Объем и его измерение. Формулы объема прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.	3	2
	Практические занятия: Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы.	2	
	Контрольная работа	1	
Раздел 9. Начала математического анализа		10	
Тема 9.1. Производная и ее применение	Содержание учебного материала	10	
	Производная. Понятие о производной ее геометрический и физический смысл. Производная степенной функции. Таблица производных. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций. Геометрический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции. Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции.	7	2
	Практические занятия: Исследование функции с помощью производной.	2	
	Контрольная работа	1	
Раздел 10. Интеграл		4	
Тема 10.1. Первообразная и интеграл	Содержание учебного материала	4	
	Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии.	2	2
	Практические занятия: Интеграл и первообразная. Теорема Ньютона—Лейбница. Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.	2	
Раздел 11. Теория вероятностей и		8	

математическая статистика			
Тема 11.1. Элементы теории вероятностей	Содержание учебного материала	4	2
	Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей.	2	
	Практические занятия: Теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей. Прикладные задачи.	2	
Тема 11.2. Представление данных	Содержание учебного материала	4	2
	Представление данных (таблицы, диаграммы, графики).	2	
	Практические занятия: Решение задач по генеральной совокупности, выборке, среднему арифметическому, медиане.	2	
Раздел 12. Уравнения и неравенства		12	
Тема 12.1. Уравнения и системы уравнений	Содержание учебного материала	4	2
	Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы.	2	
	Практические занятия: Основные приемы решения уравнений. Решение систем уравнений.	2	
Тема 12.2. Неравенства и системы неравенств с двумя переменными	Содержание учебного материала	8	2
	Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические неравенства и системы.	5	
	Практические занятия: Основные приемы решения. Решение практических задач.	3	
		ВСЕГО:	156

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Примерные темы рефератов (докладов), исследовательских проектов:

1. Роль математики в современном мире.
2. Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности.
3. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО.
4. Развитие понятия о числе.
5. Функциональные зависимости в реальных процессах и явлениях (из смежных дисциплин).
6. Применение графиков линейной функции в различных сферах жизни: в быту, в профессиональной деятельности.
7. Составление графика линейной функции (дежурства, расписания, и т.д.).
8. Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики.
9. Множества действительных чисел. Практическое применение.
10. Симметрия вокруг нас.
11. Математические парадоксы и софизмы.
12. Многогранники вокруг нас (на примере пирамиды).
13. Магия чисел.
14. «Математика – царица наук, арифметика – царица математики».
15. Расположение линий на плоскости и в пространстве. Практические примеры.
16. Календарь и треугольники.
17. Полуправильные многогранники.
18. Математика в нашей жизни.
19. Расположение плоскостей в пространстве. Практические примеры.
20. Теория вероятности – наука о случайных явлениях.
21. Математическое моделирование сегодня.
22. Развитие научного и логического мышления в ходе изучения математики.
23. «Золотое сечение». Практическое применение.
24. Математические задачи с применением золотого сечения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект учебно – наглядных пособий;
- стенды со сменным информационным материалом;
- стенды со справочным материалом;
- комплект учебников.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Алимов Ш.А. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы. — М., 2018.
2. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Геометрия. Геометрия (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы. — М., 2018.

Дополнительные источники:

1. Алимов Ш.А. и др. Алгебра и начала анализа. 10– 11 кл.- М.,- «Просвещение» 2012
2. Атанасян Л.С. и др. Геометрия. 10 – 11 кл. – М., «Просвещение» 2012
3. Аверьянов Д.И. Большой справочник по математике. М., - «Дрофа» 2002
4. Алтынов П.И. Алгебра и начала анализа. Тесты. М.,- «Дрофа» 2002
5. Звавич Л.И. Геометрия в таблицах. 7 – 11. М., - «Дрофа» 2008

6. Ивлев Б.М. Алгебра и начала анализа. Дидактические материалы. М., - «Просвещение» 2008
7. Никольский С.М. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10 кл. и 11кл. М., - «Просвещение» 2010
8. Тесты. Геометрия. М., - «ФТЦ» 2007
9. Башмаков М.И. Алгебра и начала математического анализа (базовый уровень). 10 и 11кл. – М., «Академия» 2014
10. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень). 10 – 11кл. – М., «Академия» 2014
11. Башмаков М.И. Математика, 10кл., учебник для 10кл и сборник задач. 10кл. - М., «Академия» 2014

Интернет – ресурсы:

1. www.fcior.edu.ru (Информационные, тренировочные и контрольные материалы)
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов)
3. www.resh.edu.ru (Российская электронная школа)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none">• сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;• понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;• развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;• овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;• готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как	<p>Наблюдение, беседа, ответы на устные и письменные вопросы, выполнение тестовых заданий, решение и составление задач, подготовка презентаций, выполнение индивидуальных (групповых, фронтальных, индивидуальных) заданий, выполнение практических и контрольных работ по различным темам.</p>

<p>условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; • готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно- исследовательской, проектной и других видах деятельности; • отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; 	
<p>Метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, 	<p>Оценка результатов устного опроса Оценка результатов письменного опроса Оценка результатов тестовых заданий Оценка результатов выполнения практического задания Оценка результатов решения задач Оценка результатов выполнения презентаций Оценка результатов выполнения контрольных работ Оценка результатов выполнения индивидуальных (групповых, фронтальных, дифференцированных) заданий</p>

включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- 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 для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

<p>Предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира; • сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий; • владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; 	<p>Индивидуальный, групповой, фронтальный и дифференцированные виды контроля. Входной контроль ВПР Текущий контроль (тестирование, устные опросы, контрольные работы) Рубежный контроль Итоговый контроль Промежуточная аттестация</p>
--	--

- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования

готовых компьютерных программ
при решении задач;

Приложение 8.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУД.05 История»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 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 «ОУД.05 История»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)), с учетом примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28.06.2016г. №2/16-з)), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Рабочая программа учебной дисциплины является частью общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации истории как науки;
- освоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а так же различных форм общественного сознания, осознания своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- **метапредметных:**
 - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать всевозможные 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 исторической информации, критически оценивать и интерпретировать;
 - умение использовать средства информационных и коммуникативных технологий 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 учетом гражданских и нравственных ценностей;
- **предметных:**
 - сформированность представлений о современной исторической науке ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
 - владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом;

представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной программы 118 часов, в том числе: во взаимодействии с преподавателем 118 часов;

- теоретическое обучение 60 часов;
- практические занятия – 58 часов.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы (всего)	118
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	118
в том числе:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	58
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	1
	1 Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории. Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. Родовая община. Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусства. Археологические памятники палеолита на территории России. Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции. Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. Прародина производящего хозяйства. Последствия неолитической революции. Неолитическая революция на территории современной России. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Начало формирования народов. Индоевропейцы и проблема их прародины. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. Укрепление власти вождей. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.		
Тема 2. Цивилизации древнего мира	Содержание учебного материала	2	
	1 Древнейшие государства. Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной. Специфика древнеегипетской цивилизации. Города-государства Шумера. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Хараппская цивилизация Индии. Индия под властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации.		2
	2 Великие державы Древнего Востока. Предпосылки складывания великих держав, их особенности. Последствия появления великих держав. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Мидийско-Персидская держава — крупнейшее государство Древнего Востока. Государства Индии. Объединение Китая. Империи Цинь и Хань.		
	3 Древняя Греция. Особенности географического положения и природы Греции. Мinoйская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах. Спарта и ее роль в истории Древней Греции. Греко-персидские войны, их ход, результаты, последствия. Расцвет демократии в Афинах. Причины и результаты кризиса полиса. Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты. Эллинистические государства — синтез античной и древневосточной цивилизации.		

	<p>4 Древний Рим. Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. Борьба с Карфагеном. Превращение Римской республики в мировую державу. Система управления в Римской республике. Внутриполитическая борьба, гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление. Периоды принципата и домината. Рим и провинции. Войны Римской империи. Римляне и варвары. Кризис Римской империи. Поздняя империя. Эволюция системы императорской власти. Колонат. Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.</p>		
	<p>Практические занятия Культура и религия Древнего мира. Особенности культуры и религиозных воззрений Древнего Востока. Монотеизм. Иудаизм. Буддизм — древнейшая мировая религия. Зарождение конфуцианства в Китае. Достижения культуры Древней Греции. Особенности древнеримской культуры. Античная философия, наука, литература, архитектура, изобразительное искусство. Античная культура как фундамент современной мировой культуры. Религиозные представления древних греков и римлян. Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения и церковной структуры. Превращение христианства в государственную религию Римской империи.</p>	2	
<p>Тема 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе. Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи. <i>Крещение варварских племен.</i> Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах. <i>Синтез позднеримского и варварского начал в европейском обществе раннего Средневековья. Варварские правды.</i></p> <p>2 Возникновение ислама. Арабские завоевания. Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания. <i>Мусульмане и христиане. Халифат Омейядов и Аббасидов.</i> Распад халифата. Культура исламского мира. <i>Архитектура, каллиграфия, литература.</i> Развитие науки. <i>Арабы как связующее звено между культурами античного мира и средневековой Европы.</i></p> <p>3 Византийская империя. Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. <i>Попытка восстановления Римской империи. Кодификация права.</i> Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. <i>Византия и страны Востока.</i> Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии. <i>Сохранение и переработка античного наследия.</i> Искусство, иконопись, архитектура. <i>Человек в византийской цивилизации.</i> Влияние Византии на государственность и культуру России.</p> <p>4 Восток в Средние века. Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Административно-бюрократическая система. <i>Империи Суй, Тан. Монголы. Чингисхан. Монгольские завоевания, управление державой. Распад Монгольской империи. Империя Юань в Китае. Свержение монгольского владычества в Китае, империя Мин.</i> Китайская культура и ее влияние на соседние народы. Становление и эволюция государственности в Японии. Самураи. Правление сёгунов.</p>	2	2

	<p>Практические занятия</p> <p>Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе. Королевство франков. Военная реформа Карла Марте́ла и ее значение. Франкские короли и римские папы. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингское возрождение. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодалной раздробленности. Британия в раннее Средневековье. Норманны и их походы. Норманнское завоевание Англии. Средневековое общество. Феодализм: понятие, основные черты. Феодалное землевладение, вассально-ленные отношения. Причины возникновения феодализма. Структура и сословия средневекового общества. Крестьяне, хозяйственная жизнь, крестьянская община. Феодалы. Феодалный замок. Рыцари, рыцарская культура. Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Городские республики. Ремесленники и цехи. Социальные движения. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов. Христианская церковь в Средневековье. Церковная организация и иерархия. Усиление роли римских пап. Разделение церквей, католицизм и православие. Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе. Ключенбургская реформа, монашеские ордена. Борьба пап и императоров Священной Римской империи. Папская теократия. Крестовые походы, их последствия. Ереси в Средние века: причины их возникновения и распространения. Инквизиция. Упадок папства.</p> <p>Зарождение централизованных государств в Европе. Англия и Франция в Средние века. Держава Плантагенетов. Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). Столетняя война и ее итоги. Османское государство и падение Византии. Рождение Османской империи и государства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейских стран. «Черная смерть» и ее последствия. Изменения в положении трудового населения. Жакерия. Восстание Уота Тайлера. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Война Алой и Белой розы в Англии. Укрепление королевской власти в Англии.</p> <p>Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса. Особенности и достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура (стили, творцы, памятники искусства). Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса (Возрождения). Культурное наследие европейского Средневековья.</p>	6	
<p>Тема 4. Россия с древнейших времен до конца XVII века.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Образование Древнерусского государства. Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. Варяжская проблема. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полудье). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава.</p> <p>2 Крещение Руси и его значение. Начало правления князя Владимира Святославича. <i>Организация защиты Руси от кочевников.</i> Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.</p>	8	2

3	<p>Общество Древней Руси. Социально-экономический и политический строй Древней Руси. <i>Земельные отношения. Свободное и зависимое население. Древнерусские города, развитие ремесел и торговли.</i> Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи.</p>		
4	<p>Россия в правление Ивана Грозного. Россия в период боярского правления. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Укрепление армии. Стоглавый собор. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.</p>		
5	<p>Смутное время начала XVII века. Царствование Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К. Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых.</p>		
6	<p>Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения. Экономические последствия Смуты. Восстановление хозяйства. Новые явления в экономике страны: рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварного производства, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С.Т. Разина.</p>		
Практические занятия		12	
<p>Раздробленность на Руси. Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель. Древнерусская культура. Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература (слово, житие, поучение, хождение). Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись (мозаики, фрески). Иконы. Декоративно-прикладное искусство. Развитие местных художественных школ.</p>			
<p>Монгольское завоевание и его последствия. Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества. Начало возвышения Москвы. Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. Московские князья и их политика. Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение.</p>			

	<p>Образование единого Русского государства. Русь при преемниках Дмитрия Донского. Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодалная война второй четверти XV века, ее итоги. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швецией. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Происхождение герба России. Система землевладения. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.</p> <p>Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке. Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Протопоп Аввакум. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева. Отношения России с Крымским ханством и Османской империей.</p> <p>Культура Руси конца XIII—XVII веков. Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы (памятники куликовского цикла, сказания, жития, хождения). Развитие зодчества (Московский Кремль, монастырские комплексы-крепости). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков).</p> <p>Региональный компонент. Первые сведения о занятиях и жизни вятичей. Возникновение классового общества у вятичей.</p>		
<p>Тема 5. Истоки индустриальной цивилизации. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII веке</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Северной Европе. Влияние гуманистических идей в литературе, искусстве и архитектуре. Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения.</p> <p>2 Реформация и контрреформация. Понятие «протестантизм». Церковь накануне Реформации. Гуманистическая критика церкви. Мартин Лютер. Реформация в Германии, лютеранство. Религиозные войны. Крестьянская война в Германии. Жан Кальвин и распространение его учения. Новая конфессиональная карта Европы. Контрреформация и попытки преобразований в католическом мире. Орден иезуитов.</p> <p>3 Становление абсолютизма в европейских странах. Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. Франция при кардинале Ришелье. Fronde. Людовик XIV — «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII—XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. Превращение Англии в великую морскую державу при Елизавете I. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов.</p> <p>4 Англия в XVII—XVIII веках. Причины и начало революции в Англии. Демократические течения в революции. Провозглашение республики. Протекторат О. Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическое развитие Англии в XVIII веке.</p>	8	2

	Колониальные проблемы. Подъем мануфактурного производства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества.		
5	Страны Востока в XVI—XVIII веках. Османские завоевания в Европе. Борьба европейских стран с османской опасностью. Внутренний строй Османской империи и причины ее упадка. Маньчжурское завоевание Китая. Империя Цин и ее особенности. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции. Сёгунат Токугавы в Японии.		
6	Страны Востока и колониальная экспансия европейцев. Колониальные захваты Англии, Голландии и Франции. Колониальное соперничество. Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. Значение колоний для развития стран Западной Европы. Испанские и португальские колонии Америки, ввоз африканских рабов. Английские колонии в Северной Америке: социально-экономическое развитие и политическое устройство. Рабовладение. Европейские колонизаторы в Индии. Захват Индии Англией и его последствия.		
7	Международные отношения в XVII—XVIII веках. Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. Вестфальский мир и его значение. Гегемония Франции в Европе во второй половине XVII века. Династические войны XVIII века. (Война за испанское наследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война — прообраз мировой войны.		
8	Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха просвещения. Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники, композиторы. Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Идеология Просвещения и значение ее распространения. Учение о естественном праве и общественном договоре. Вольтер, Ш. Монтескье, Ж.Ж. Руссо.		
9	Война за независимость и образование США. Причины борьбы английских колоний в Северной Америке за независимость. Начало освободительного движения. Декларация независимости США. Образование США. Война за независимость как первая буржуазная революция в США. Конституция США. Билль о правах.		
10	Французская революция конца XVIII века. Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. Конституционалисты, жирондисты и якобинцы. Конституция 1791 года. Начало революционных войн. Свержение монархии и установление республики. Якобинская диктатура. Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру. Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции. Международное значение революции.		
Практические занятия		4	
Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Новые формы организации производства. Накопление капитала. Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство. Революции в кораблестроении и военном деле. Совершенствование огнестрельного оружия. Развитие торговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия. Великие географические открытия. Образование колониальных империй. Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. Испанские и португальские колонии в Америке. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.			

Тема 6. Россия в конце XVII-XVIII веков: от царства к империи	Содержание учебного материала		4	2
	1	Россия в эпоху петровских преобразований. Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. Стрелецкое восстание. Правление царевны Софьи. Крымские походы В.В. Голицына. Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. Первые преобразования. Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. Прутский и Каспийский походы. Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. Политика протекционизма и меркантилизма. Подушная подать. Введение паспортной системы. Социальные движения. Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого.		
	2	Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е.И. Пугачева и его значение.		
	Практические занятия		4	
	Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века. Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. Русско-турецкая война 1735—1739 годов. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. Уложенная комиссия. Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы. Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г.А. Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А.В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф.Ф. Ушакова.			
	Русская культура XVIII века. Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания. Литература и искусство. Архитектура и изобразительное искусство. Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становление отечественной науки. Исследовательские экспедиции. Историческая наука (В.Н. Татищев). Русские изобретатели. Общественная мысль. Литература: основные направления, жанры, писатели. Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки (стили и течения, художники и их произведения). Театр.			
Тема 7. Становление индустриальной цивилизации	Содержание учебного материала		4	2
	1	Промышленный переворот и его последствия. Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Появление новых видов транспорта и средств связи. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Конец эпохи «свободного капитализма». Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Финансовый капитал. Роль государства в экономике.		

	Практические задания	2		
	Развитие капиталистических отношений и социальной структуры индустриального общества в XIX в.			
Тема 8. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	Содержание учебного материала	2		
	1 Колониальная экспансия европейских стран. Индия. Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. Страны Востока и страны Запада: углубление разрыва в темпах экономического роста. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран. Индия под властью британской короны. Восстание сипаев и реформы в управлении Индии.		2	
	2 Китай и Япония. Начало превращения Китая в зависимую страну. Опиумные войны. Восстание тайпинов, его особенности и последствия. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества в период сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзи и ее последствия. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии.			
	Практические задания	2		
	Попытка модернизации в странах Востока.			
Тема 9. Российская империя в XIX веке	Содержание учебного материала	6		
	1 Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах. Меры по развитию системы образования. Проект М.М. Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. Тильзитский мир 1807 года и его последствия. Присоединение к России Финляндии и Бессарабии. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны. Причины победы России в Отечественной войне 1812 года. Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Венский конгресс. Роль России в европейской политике в 1813—1825 годах. Изменение внутривосточного курса Александра I в 1816—1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.		2	
	2 Движение декабристов. Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П.И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н.М.Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.			
	3 Внутренняя политика Николая I. Правление Николая I. Преобразование и укрепление роли государственного аппарата. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П.Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е.Ф. Канкрин. Политика в области образования. Теория официальной народности (С.С. Уваров).			
	4 Внешняя политика России во второй четверти XIX века. Россия и революционные события 1830—1831 и 1848—1849 годов в Европе. Восточный вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853—1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои.			

	<p>Практические занятия</p> <p>Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы. Общественное движение во второй половине XIX века. Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. Планы и проекты переустройства России. Подготовка крестьянской реформы. Разработка проекта реформы в Редакционных комиссиях. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860—1870-х годов. «Конституция М.Т. Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия. Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология, организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». Охота народовольцев на царя. Кризис революционного народничества. Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения.</p> <p>Внешняя политика России во второй половине XIX века. Европейская политика. А.М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877—1878 годов, ход военных действий на Балканах — в Закавказье. Роль России в освобождении балканских народов. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века.</p> <p>Русская культура XIX века. Развитие науки и техники. Географические экспедиции, их участники. Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения. Общественное звучание литературы. Становление и развитие национальной музыкальной школы. Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампир, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.</p>	6	
<p>Тема 10. От новой истории к новейшей</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Мир в начале XX века. Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. Военно-политические планы сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Подготовка к большой войне. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса.</p> <p>2 Пробуждение Азии в начале XX века. Колонии, зависимые страны и метрополии. Начало антиколониальной борьбы. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. Кризис Османской империи и Младотурецкая революция. Революция в Иране. Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М. Ганди.</p>	4	2

3	<p>Россия на рубеже XIX—XX веков. Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Аграрный вопрос. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры. Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Усиление влияния в Северо-Восточном Китае. Русско-японская война 1904—1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.</p>		
4	<p>Революция 1905—1907 годов в России. Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Развитие революционных событий и политика властей. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Легальные политические партии. Опыт российского парламентаризма 1906—1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.</p>		
5	<p>Россия в период столыпинских реформ. П.А. Столыпин как государственный деятель. Программа П.А. Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. П.А. Столыпин и III Государственная дума. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Другие реформы и их проекты. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910—1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки.</p>		
6	<p>Серебряный век русской культуры. Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. Сборник «Вехи». Развитие литературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления. Архитектура. Скульптура. Музыка.</p>		
7	<p>Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов. Особенности и участники войны. Начальный период боевых действий (август—декабрь 1914 года). Восточный фронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915—1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Боевые действия в Африке и Азии. Вступление в войну США и выход из нее России. Боевые действия в 1918 году. Поражение Германии и ее союзников.</p>		
8	<p>Первая мировая война и общество. Развитие военной техники в годы войны. Применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Перевод государственного управления и экономики на военные рельсы. Государственное регулирование экономики. Патриотический подъем в начале войны. Власть и общество на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения.</p>		
Практические занятия		6	
<p>Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю. Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. Вопросы о войне и земле. «Апрельские тезисы» В.И. Ленина и программа партии большевиков о переходе от буржуазного этапа революции к пролетарскому (социалистическому). Причины апрельского, июньского и июльского</p>			

	<p>кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге экономической катастрофы и распада: Россия в июле—октябре 1917 года. Деятельность А.Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л.Г. Корнилова и его провал. Изменения в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах.</p>		
	<p>Октябрьская революция в России и ее последствия. Гражданская война в России. События 24—25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В.И. Лениным. Союз большевиков и левых эсеров. Установление власти Советов в основных регионах России. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. Разрыв левых эсеров с большевиками, выступление левых эсеров и его разгром. Установление однопартийного режима. Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Начало фронтовой Гражданской войны. Ход военных действий на фронтах в 1918—1920 годах. Завершающий период Гражданской войны. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны.</p>		
<p>Тема 11. Между мировыми войнами</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Европа и США. Территориальные изменения в Европе и Азии после Первой мировой войны. Революционные события 1918 — начала 1920-х годов в Европе. Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Революции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятельность Коммунистического интернационала. Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов. Влияние биржевого краха на экономику США. Распространение кризиса на другие страны. Поиск путей выхода из кризиса. Дж.М. Кейнс и его рецепты спасения экономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений. «Новый курс» президента США Ф. Рузвельта и его результаты.</p> <p>2 Недемократические режимы. Рост фашистских движений в Западной Европе. Захват фашистами власти в Италии. Режим Муссолини в Италии. Победа нацистов в Германии. А. Гитлер — фюрер германского народа. Внутренняя политика А. Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима, причины его устойчивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности. Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании. Реформы правительств Народного фронта. Гражданская война в Испании. Помощь СССР антифашистам. Причины победы мятежников.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>

	3	Турция, Китай, Индия, Япония. Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М. Кемалю. Великая национальная революция 1925—1927 годов в Китае. Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. Советские районы Китая. Создание Национального фронта борьбы против Японии. Сохранение противоречий между коммунистами и гоминдановцами. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии.		
	4	Международные отношения. Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Агрессия Италии в Эфиопии. Вмешательство Германии и Италии в гражданскую войну в Испании. Складывание союза агрессивных государств «Берлин — Рим — Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.		
	Практические занятия		2	
	Создание СССР. Особенности его внутренней политики. НЭП. Образование СССР. Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике. Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения. Национальная политика советской власти. Укрепление позиций страны на международной арене. Индустриализация и коллективизация в СССР. Обострение внутривластных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты. Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И.В.Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Изменение социальной структуры советского общества. Стахановское движение. Положение основных социальных групп. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года.			
Тема 12.	Содержание учебного материала		4	
Вторая мировая война.	1	Накануне мировой войны. <i>Мир в конце 1930-х годов: три центра силы. Нарастание угрозы войны.</i> Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне.		2
Великая Отечественная война	2	Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. <i>Оккупация и подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию.</i> Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон, соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе		

		войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года). Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941—1945 годах.		
	3	Второй период Второй мировой войны. Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. <i>Военные действия в Северной Африке.</i> Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. <i>Конференции глав союзных держав и их решения.</i> Курская битва и завершение коренного перелома. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944).		2
		Практические занятия	2	
		Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки.		
		Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.		
Тема 13.		Содержание учебного материала	2	
Мир во второй половине XX – начале XXI века	1	Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Раскол антифашистской коалиции. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Особая позиция Югославии. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений. Ведущие капиталистические страны. Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. <i>Основные тенденции внутренней и внешней политики США.</i> Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии.		2
	2	Страны Восточной Европы. Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. <i>Копирование опыта СССР. Создание и деятельность Совета экономической взаимопомощи (СЭВ).</i> Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. <i>Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960—1970-е годы.</i> Попытки реформ. Я.Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито. Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах.		2

	<p>3 Крушение колониальной системы. Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. Освобождение Анголы и Мозамбика. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. Социалистический и капиталистический пути развития. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия. Индия, Пакистан, Китай. Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. Причины противоречий между Индией и Пакистаном. Особенности внутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехи в развитии Индии в начале XXI века. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе. Страны Латинской Америки. Особенности экономического и политического развития стран Латинской Америки. Национал-реформизм. Х. Перрон. Военные перевороты и военные диктатуры. Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф. Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С. Альенде. Сандинистская революция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце XX — начале XXI века. Президент Венесуэлы У.Чавес и его последователи в других странах. Строительство социализма XXI века.</p>		2
	<p>Практические занятия Международные отношения. Международные конфликты и кризисы в 1950—1960-е годы. Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. Войны США и их союзников в Афганистане, Ираке, вмешательство в события в Ливии, Сирии. Многополярный мир, его основные центры.</p>	2	
<p>Тема 14. СССР в 1945- 1991 годы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 СССР в послевоенные годы. Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности. Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.</p> <p>2 СССР в 1950-х — начале 1960-х годов. Перемены после смерти И.В. Сталина. Борьба за власть, победа Н.С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Достижения в промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве. Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения.</p> <p>3 СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. Противоречия внутривнутриполитического курса Н.С. Хрущева.</p>	2	2

	<p>Причины отставки Н.С. Хрущева. Л.И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>СССР в годы перестройки. Предпосылки перемен. М.С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. <i>Причины нарастания проблем в экономике.</i> Экономические реформы, их результаты. <i>Разработка проектов приватизации и перехода к рынку.</i> Реформы политической системы. <i>Изменение государственного устройства СССР.</i> Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. <i>Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий.</i> <i>Образование политических партий и движений.</i> Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.</p> <p>Развитие советской культуры (1945—1991 годы). Развитие культуры в послевоенные годы. <i>Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни.</i> Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960—1980-х годов. <i>Достижения и противоречия художественной культуры.</i> Культура в годы перестройки. <i>Публикация запрещенных ранее произведений, показ кинофильмов. Острые темы в литературе, публицистике, произведениях кинематографа.</i> Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики. Развитие образования в СССР. <i>Введение обязательного восьмилетнего, затем обязательного среднего образования. Рост числа вузов и студентов.</i></p>	6	
<p>Тема 15. Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Формирование российской государственности. Изменения в системе власти. Б.Н. Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Основные направления национальной политики: успехи и просчеты. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б.Н. Ельцина. Деятельность Президента России В.В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике. Приоритетные национальные проекты и федеральные программы.</p> <p>Практические занятия</p>	2	2

	<p>Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года. Президент России Д. А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года. Разработка и реализация планов дальнейшего развития России. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. Балканский кризис 1999 года. Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века. Распространение информационных технологий в различных сферах жизни общества. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.</p>		
Зачет с оценкой		2	
Всего:		118	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место студента.
2. Рабочее место преподавателя.
3. Карты по истории.
4. Плакаты к основным темам курса.
5. Методические указания для практических работ.
6. Электронные учебники по истории.
7. Электронная база данных для создания тематических и итоговых разноуровневых тренировочных и проверочных материалов для организации фронтальной и индивидуальной работы.

Технические средства обучения:

1. Мультимедийный компьютер (наличие колонок, устройства для записи и чтения компакт-дисков), подключенный к сети Интернет.
2. Интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением.
3. Мультимедийный проектор.
4. Сканер.
5. Принтер.
6. DVD магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования: в 2 ч. Часть 1 / Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. – 5 издание, стер7, - М. Издательский центр «Академия», 2018.- 352 с. : ил.
2. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования: в 2 ч. Часть 2 / Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. – 5 издание, стер7, - М. Издательский центр «Академия», 2018.- 400 с.
3. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Дидактические материалы: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования. — М., 2018.

Дополнительная литература

1. Гаджиев К.С, Закаурцева Т.А., Родригес А.М., Пономарев М.В.
2. Новейшая история стран Европы и Америки. XXвек: в 3 ч. Ч. 2. 1945 — 2000. —М., 2010.
3. Горелов А.А. История мировой культуры. — М., 2011.
4. Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (базовый уровень). 11 класс. — М., 2015.
5. Санин Г.А. Крым. Страницы истории. — М., 2015.
6. Сахаров А.Н., Загладин Н.В. История (базовый уровень). 10 класс. — М., 2015.

Интернет-ресурсы

1. Библиотека исторического факультета МГУ. – [Электронный ресурс]/URL www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm
2. Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам). -[Электронный ресурс]/URL www.bibliotekar.ru
3. Всемирная история. Статьи и материалы о цивилизациях. - [Электронный ресурс]/URL <http://historic.ru/>
4. История войн и военных конфликтов. [Электронный ресурс]/URL <http://historiwars.narod.ru/>
5. Преподавание истории в школе [Электронный ресурс]/URL <http://www.pish.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты достижения целей	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
личностных:	
<ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); - становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; - готовность к служению Отечеству, его защите; - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознания своего места в поликультурном мире; - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; 	<ul style="list-style-type: none"> - текущий контроль; - устный опрос; - зачет с оценкой
метапредметных;	
<ul style="list-style-type: none"> - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать всевозможные 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 исторической информации, критически оценивать и интерпретировать; - умение использовать средства информационных и коммуникативных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсо- 	<ul style="list-style-type: none"> - текущий контроль; - устный опрос; - зачет с оценкой

<p>сбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; 	
<p>предметных:</p>	
<p>сформированность представлений о современной исторической науке ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;</p> <p>владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом; представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; - владение навыками проектной деятельности исторической реконструкции с привлечением различных источников; - сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике. 	<ul style="list-style-type: none"> - текущий контроль; - устный опрос; - зачет с оценкой

Приложение 8.6

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУД.06 Физическая культура»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 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 «ОУД.06 Физическая культура»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)), с учетом примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28.06.2016г. №2/16-з)), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), протокол № 3 от 21 июля 2015 г и письмом Минобрнауки России от 2 декабря 2015 г.

№08-1447.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Физическая культура входит в цикл общеобразовательных дисциплин.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих **целей**:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

Личностные результаты освоения программы дисциплины:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите.

Метапредметные результаты освоения программы дисциплины:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками см

использованием специальных средств и методов двигательной активности;

- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности.

Предметные результаты освоения программы дисциплины:

- 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);

- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности;

для слепых и слабовидящих обучающихся:

- сформированность приемов осязательного и слухового самоконтроля в процессе формирования трудовых действий;

- сформированность представлений о современных бытовых тифлотехнических средствах, приборах и их применении в повседневной жизни;

для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- овладение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений;

- овладение доступными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

- овладение доступными физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- овладение доступными техническими приемами и двигательными действиями

базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объём образовательной программы **156** часов, в том числе:

- нагрузка во взаимодействии с преподавателем **156** часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общее количество часов на дисциплину	156
Во взаимодействии с преподавателем (всего)	156
в том числе:	
теоретические занятия	2
практические занятия	154
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>Зачета с оценкой</i>

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Легкая атлетика		35	
Тема 1.1. Бег	Содержание учебного материала	2	2
	1 Теория: Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.		
	Практические занятия:	17	
	1 Обучение техники бега на короткие дистанции. Зачет - бег 100 м.		
	2 Обучение техники бега с высокого и низкого старта.		
	3 Обучение техники эстафетного бега по прямой и виражу. Эстафета 4x100 м.		
	4 Бег с варьированием скорости до 10 мин. (бег в равномерном темпе).		
	5 Бег на развитие координационных способностей - челночный бег Зачет - челночный бег 3x10 м.		
6 Барьерный бег.			
7 Обучение техники бега на средние дистанции. Зачет - бег 500 м. (девушки); бег 1000м. (юноши)			
Тема 1.2.Метание	Содержание учебного материала	9	
	1 Техника метания гранаты		
	Практические занятия:	9	
	1 Метание малого мяча в цель с места, с небольшого разбега и полного разбега.		
2 Обучение техники метания гранаты с места, с полного разбега.			

	3	Зачет – метание гранаты (500 гр.- девушки); (700 гр. - юноши).		
	4	Обучение техники толкание ядра с места, с прыжком.		
Тема 1.3.Прыжки	Содержание учебного материала			
	1	Техника прыжка в длину.		2
	Практические занятия:		7	
	1	Обучение техники прыжка в длину с разбега.		
	2	Закрепление техники прыжка в длину с места. Зачет – прыжки в длину с места.		
Раздел 2. Гимнастика			14	
Тема 2.1. Строевые упражнения	Содержание учебного материала			
	1	Характеристика гимнастики, её виды и разновидности.		2
	Практические занятия:		1	
	1	Совершенствование строевых упражнений на месте: построение, повороты, размыкание и смыкание. Строевые упражнения в движении.		
Тема 2.2. Общеразвивающие упражнения	Содержание учебного материала			
	1	Разновидности О.Р.У с предметами и без предметов.		2
	Практические занятия:		2	
	1	Закрепление общеразвивающих упражнений без предметов (комбинация упражнений из различных положений рук, ног, туловища).		
	2	Совершенствование ОРУ с предметами (набивные мячи, гантели, эспандеры - юноши); (скакалка, обручи, мячи - девушки).		
Тема 2.3. Упражнения на перекладине	Содержание учебного материала			
	1	Техника безопасности на спортивных снарядах.		2
	Практические занятия:		3	
	1	Совершенствование висов: размахивание, подъём переворотом, подъём разгибом.		
	2	Зачет – подтягивание на высокой перекладине - юноши; подтягивание на нижней перекладине (поднимание и опускание туловища лежа на спине) - девушки.		
Тема 2.4. Упражнения на брусках	Содержание учебного материала			
	1	Гимнастические элементы на брусках.		2
	Практические занятия:		1	

	1	Закрепление техники в упоре: размахивание в упоре на руках, подъём махом вперёд		
	2	Зачет – сгибание и разгибание рук в упоре на брусках - юноши.		
Тема 2.5. Опорные прыжки	Содержание учебного материала			
	1	Виды гимнастических прыжков.		2
	Практические занятия:		4	
	1	Обучение техники опорного прыжка через гимнастического козла «ноги врозь», «согнув ноги».		
	2	Прыжок «ноги врозь» через гимнастического коня в длину – для юношей; девушек Зачет – опорный прыжок.		
Тема 2.6. Акробатика	Содержание учебного материала			
	1	Акробатические элементы в гимнастике.		2
	Практические занятия:		3	
	1	Кувырок вперед, назад; с прыжком.		
	2	Стойка: на руках и голове (с помощью) - для юношей; на лопатках «березка»; мостик - для девушек.		
Раздел 3. Спортивные игры: футбол			8	
Тема 3.1. Техника ударов по мячу, остановка мяча, ведение мяча, отбор мяча, обман-ные движения, игра вратаря	Содержание учебного материала			
	1	Изучение техники: удары по мячу, остановка мяча, ведение мяча, отбор, обманные движения, игра вратаря		2
	Практические занятия:		4	
	1	Удары по мячу ногой, головой; остановка мяча ногой и головой; ведение мяча ногой; отбор мяча; обманные движения, стойка вратаря.		
Тема 3.2. Тактика игры Правила игры	Содержание учебного материала			
	1	Тактика игры, защиты и нападения в футболе.		2
	Практические занятия:		4	
	1	Индивидуальные, групповые, командные тактические действия. Учебная игра с заданием. Двусторонняя игра по правилам - зачет		
Раздел 4. Спортивные игры: волейбол			19	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала			

Подача мяча	1	Тактика подачи мяча		2
	Практические занятия:		3	
	1	Обучение техники подачи мяча: верхняя, нижняя, боковая.		
Тема 4.2. Прием мяча	Содержание учебного материала			
	1	Тактика приема мяча		2
	Практические занятия:		4	
	1	Закрепление техники приема мяча сверху двумя руками.		
	2	Закрепление техники приема мяча снизу двумя руками.		
Тема 4.3. Нападающий удар и Блокирование	3	Прием мяча от сетки с последующим выводом его в зону своей команды.		
	Содержание учебного материала			
	1	Тактика нападающего удара и блокирование нападающего удара		2
	Практические занятия:		3	
Тема 4.4. Тактика игры Правила игры	1	Обучение и закрепление техники нападающего удара.		
	2	Обучение и закрепление техники блокирование нападающего удара.		
	Содержание учебного материала			
	1	Тактика игры и правила игры в волейболе.		2
	Практические занятия:		9	
Раздел 5. Общефизическая подготовка /ОФП/	1	Индивидуальные, групповые, командные тактические действия.		
	2	Учебная игра с заданием		
	3	Двусторонняя игра по правилам – зачет.		
			30	
Тема 5.1. Упражнения на выносливость	Содержание учебного материала			
	1	Воспитание выносливости с помощью физических упражнений.		2
	Практические занятия:		14	
	1	Упражнения на развитие общей выносливости.		
	2	Упражнения в парах и собственным весом: отжимание в упоре лёжа от пола - юноши; отжимание в упоре лежа от скамейки – девушки. Зачет.		
	5	Упражнения со скакалкой – зачет.		
6	Упражнение на пресс: поднятие туловища из положения лежа на время - зачет.			

Тема 5.2. Упражнение на снарядах и тренажерах	Содержание учебного материала			
	1	Техника безопасности на снарядах.		2
	Практические занятия:		5	
	1	Упражнения на перекладине: высокая перекладина – юноши; низкая перекладина – девушки.		
2	Упражнения на тренажерах: велотренажер, беговая дорожка, гимнастическая скамейка.			
3	Упражнения на гим. скамейке, упражнения на шведской стенке.			
Тема 5.3. Упражнения для силы	Содержание учебного материала			
	1	Развитие физических качеств с помощью силовой подготовки.		2
	Практические занятия		11	
	1	Упражнения с гантелями (5 кг.- юноши; 4 кг.- девушки) - зачет		
2	Упражнения со штангой и амортизаторами.			
3	Упражнение с гирей (16 кг.)- зачет.			
Раздел 6. Спортивные игры: баскетбол			18	
Тема 6.1. Техники и Ведение мяча	Содержание учебного материала			
	1	Техника безопасности на уроках по спортивным играм.		2
	Практические занятия:		3	
	1	Техника передвижений, остановок, поворотов.		
2	Ведение мяча различными способами: правой, левой рукой в движении.			
Тема 6.2. Передача и ловля мяча	Содержание учебного материала			
	1	Баскетбол – техника игры.		2
	Практические занятия:		6	
	1	Совершенствование техники передачи мяча одной рукой: верхняя, нижняя.		
2	Совершенствование техники передачи мяча двумя руками: от груди, из-за головы.			
3	Ловля мяча после отскока от пола и щита двумя руками в прыжке.			
Тема 6.3. Броски мяча	Содержание учебного материала			
	1	Баскетбол – техника игры.		2
Практические занятия:		3		

	1	Техника бросков мяча: с места, в движении.		
	2	Броски мяча с разных точек; штрафные броски.		
Тема 6.4. Тактика игры Правила игры	Содержание учебного материала			
	1	Баскетбол – техника игры.		2
	Практические занятия:		6	
	1	Индивидуальные, групповые, командные тактические действия.		
	2	Учебная игра с заданием.		
	3	Двусторонняя игра по правилам в баскетболе – зачет.		
Раздел 7.П.П.Ф.П.			16	
Тема 7.1. Развитие выносливости развитие точности	Содержание учебного материала			
	1	ППФП – специальная физическая подготовка обучающихся.		2
	Практические занятия:		5	
	1	Упражнения на развитие общей выносливости.		
	2	Упражнения на развитие точности.		
Тема 7.2. Развитие ловкости и координационных движений	Содержание учебного материала			
	1	ППФП – специальная физическая подготовка обучающихся.		2
	Практические занятия:		5	
	1	Упражнения на развитие ловкости движений.		
	2	Упражнения на развитие координационных движений.		
Тема 7.3. Развитие гибкости и развитие силы	Содержание учебного материала			
	1	ППФП – специальная физическая подготовка обучающихся.		2
	Практические занятия:		6	
	1	Упражнения на развитие гибкости.		
	2	Упражнения на развитие мышечной силы.		
Раздел 8. Спортивные игры: настольный теннис			16	
Тема 8.1. Техника игры	Содержание учебного материала			
	1	Техника безопасности на занятиях по настольному теннису.		2
	Практические занятия:		2	

	1	Способы держания ракетки.		
	2	Перемещения игрока: на выпадах, 1-2 шажные перемещения.		
Тема 8.2. Вращение мяча	Содержание учебного материала			
	1	Настольный теннис – правила игры.		2
	Практические занятия:		2	
	1	Верхнее вращение.		
	2	Нижнее вращение.		
Тема 8.3. Виды ударов	Содержание учебного материала			
	1	Упражнения для развития ловкости.		2
	Практические занятия:		2	
	1	Обучение техники толчком.		
	2	Обучение техники верхним и нижним вращением; сверхкрученным ударом.		
Тема 8.4. Подача мяча	Содержание учебного материала			
	1	Подача мяча в игре по настольному теннису.		2
	Практические занятия:		2	
	1	Обучение техники подачи мяча: толчком, накатом, подрезкой.		
Тема 8.5. Тактика игры и правила игры	Содержание учебного материала			
	1	Настольный теннис – правила игры.		2
	Практические занятия:		8	
	1	Закрепление техники тактических действий: промежуточные, атакующие, защитные		
	2	Учебная игра с заданием.		
	3	Двусторонняя игра по правилам - зачет.		
Всего:			156	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного комплекса, включающего в свой состав:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядные пособия по физической культуре и спорту;
- стенды по технике безопасности;
- спортивный инвентарь:

мячи: баскетбольные, волейбольные, футбольные; гимнастические маты; канат для лазанья; гири; гантели; штанга; волейбольная сетка; баскетбольные щиты; стол теннисный; теннисные ракетки; шарики теннисные; гимнастический конь; гимнастический козёл; обручи; набивные мячи; легкоатлетические барьеры; гимнастическая скамейка; шведская стенка; лыжный инвентарь; перекладина, тренажеры (беговая дорожка, велотренажёр, тренажер для пресса, тренажер для силовой подготовки).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебное пособие – М.: Академия 2015 г.

Дополнительные источники:

1. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учебное пособие для студентов СПО. — М.: Ф и С, 2014 г.
2. Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10-11 кл. - М.: Просвещение 2012 г.
3. Лях В.И., Зданевич А.А. Комплексная программа физического воспитания М.: Просвещение 2012 г.
4. Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. М.: Просвещение 2005.

Интернет – источники:

1. Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации. [Электронный ресурс] /URL: <https://minsport.gov.ru/sport/>
2. Официальный сайт Олимпийского комитета России. Электронный ресурс] /URL: <https://olympic.ru>
3. Российская электронная школа. Физическая культура. Программа для 11 класса. [Электронный ресурс]/ URL: <https://resh.edu.ru/subject/9/11/>
4. Российская электронная школа. Физическая культура. Программа для 10 класса. [Электронный ресурс]/ URL: <https://resh.edu.ru/subject/9/10/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;▪ сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности;▪ потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;▪ приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;▪ формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;▪ готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;▪ способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;▪ способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;▪ формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;▪ принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;	<p>- оценка работы студентов на практических занятиях; -наблюдение; -беседа.</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; ▪ патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; ▪ готовность к служению Отечеству, его защите. 	
<p>Метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности; - освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ; - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической формированию навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка работы студентов на практических занятиях; -наблюдение; -оценка парной/групповой работы; -оценка индивидуальных заданий.
<ul style="list-style-type: none"> • Предметные: • 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); • владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; • владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; • владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с 	<ul style="list-style-type: none"> -оценка работы студентов на практических занятиях; -текущий контроль; -промежуточная аттестация.

целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности;

для слепых и слабовидящих обучающихся:

- сформированность приемов осязательного и слухового самоконтроля в процессе формирования трудовых действий;
- сформированность представлений о современных бытовых тифлотехнических средствах, приборах и их применении в повседневной жизни;

для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- овладение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений;
- овладение доступными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- овладение доступными физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- овладение доступными техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной

деятельности.

Приложение 8.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУД.08 Информатика»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 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 «ОУД. 08 Информатика»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика», по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими специальностями и другими образовательными учреждениями профессионального образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана.

1.3. Цели и задачи дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» по данной рабочей программе обеспечивает достижение студентами следующих результатов

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

предметных:

сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность простейших представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным средствам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **100** часов, в т.ч. 60 часов практические занятия.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
практические занятия	60
Зачетное занятие	2
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении специальности Поварское и кондитерское дело.	2	1
Тема 1. Информационная деятельность человека	Содержание учебного материала	6	2
	1 Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы.		
	2 Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности.		
	3 Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.		
	Практические занятия	2	
	Работа с программным обеспечением. Установка программного, его использование и обновление. Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты. Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.		
Тема 2. Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	10	2
	1 Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.		
	2 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации. Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Элементная база компьютера.		
	3 Алгоритмы и способы их описания. Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование. Переход от неформального описания к формальному. Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера.		

	4	Компьютерные модели различных процессов. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации.		
	5	Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.		
	Практические занятия		16	
	Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеoinформации. Представление информации в различных системах счисления.			
	Примеры построения алгоритмов и их реализации на компьютере. Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования			
	. Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях.			
	Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных			
	Разработка несложного алгоритма решения задачи.			
	Среда программирования. Тестирование программы. Программная реализация несложного алгоритма.			
	Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели.			
	Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы			
Тема 3. Средства информационных и коммуникационных технологий	Содержание учебного материала		8	
	1	Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров		2
	2	Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.		
	3	Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.		
	4	Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.		
	5	Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита. Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.		
	Практические занятия		4	
Операционная система. Графический интерфейс пользователя. Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.				

	Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей. Сервер. Сетевые операционные системы. Понятие о системном администрировании. Разграничение прав доступа в сети. Подключение компьютера к сети. Администрирование локальной компьютерной сети.		
Тема 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	Содержание учебного материала	6	2
	1 Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. Возможности настольных издательских систем:		
	2 Возможности динамических (электронных) таблиц.		
	3 Представление об организации баз данных и системах управления ими.		
	4 Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. <i>Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.</i>		
	Практические занятия	28	
	Создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.		
	Использование систем проверки орфографии и грамматики.		
	Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий из различных предметных областей).		
	Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий из различных предметных областей		
	Математическая обработка числовых данных.		
	Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.		
	Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей		
	Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей		
	Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.		
Использование презентационного оборудования.			
Аудиомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения.			
Видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения.			
Системы автоматизированного проектирования и конструирования.			
Компьютерное черчение.			

Тема 5. Телекоммуникационные технологии	Содержание учебного материала		6	2
	1	Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.		
	2	Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.		
	3	Методы создания и сопровождения сайта.		
	4	Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.		
	5	Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. Представление о робототехнических системах.		
	Практические занятия		10	
	Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр.			
	Поисковые системы. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.			
	Модем. Единицы измерения скорости передачи данных. Подключение модема. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги.			
	Средства создания и сопровождения сайта. Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет, использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети образовательного учреждения. Настройка видео веб-сессий.			
	АСУ различного назначения, примеры их использования. Примеры оборудования с программным управлением. Демонстрация использования различных видов АСУ на практике.			
	Зачетное занятие		2	
Всего:			100	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал по темам дисциплины;
- инструкции к лабораторным работам и практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением, имеющими выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Цветкова М. С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. Информатика и ИКТ. 10 класс. Базовый уровень / Под ред. Проф. Н. В. Макаровой. – СПб.: Питер Пресс, 2013.
2. Информатика и ИКТ. 11 класс. Базовый уровень / Под ред. Проф. Н. В. Макаровой. – СПб.: Питер Пресс, 2014.
3. Михеева Е.В. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Михеева Е.В. Практикум по информатике: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
5. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. Учрежде
6. ний сред. проф. образования. — М., 2014
7. Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М.С.Цветковой. — М., 2014
8. Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
9. Цветкова М. С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей : учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Интернет-ресурсы:

1. Закон РФ № 3523-1 «О правовой охране программ для электронных вычислительных машин и баз данных» [Электронный ресурс]/URL: <http://www.consultant.ru>;
2. Закон РФ №149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» [Электронный ресурс]/URL: <http://www.consultant.ru>;
3. Закон РФ №152-ФЗ «О персональных данных» [Электронный ресурс]/URL: <http://www.consultant.ru>;
4. Уголовный кодекс РФ (УК РФ) Глава 28. Преступления в сфере компьютерной информации» » [Электронный ресурс]/URL: <http://www.consultant.ru>.
5. Информационный портал по информатике [Электронный ресурс]/URL: <http://infoschool.ru>;
6. Библиотека электронных книг по информатике и компьютерным технологиям [Электронный ресурс]/URL: <http://www.eruditus.name/kopilka4.html>;
7. Информатика. Теория (с задачами и решениями). Интернет-версия издания: Шауцукова Л.З. Информатика 10 - 11. — М.: Просвещение, 2000. [Электронный ресурс]/URL: <http://book.kbsu.ru/theory/index.html>;
8. Информационные технологии – Школа.LV [Электронный ресурс]/URL: <http://shkola.lv/index.php?mode=newlsn&lsnid=13>;
9. Информатика в школе [Электронный ресурс]/URL: <http://www.infoschool.narod.ru/flash.htm>;
10. Основы вычислительной техники, информационных технологий и компьютерных сетей (интерактивное учебное пособие) [Электронный ресурс]/URL: <http://v.ladimir.kiev.ua/kmis/kmis.htm#begin>;
11. Интернет-безопасность (вирусная энциклопедия) [Электронный ресурс]/URL: <http://www.securelist.com/ru/>.

4. КОНТРОЛЬ ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
личностных	
<ul style="list-style-type: none"> - чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий; - осознание своего места в информационном обществе; - готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; - умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации; - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; - умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций 	<p>Устный опрос</p> <p>Оценка выполнения практических работ</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы</p> <p>Выполнение рефератов, презентаций</p> <p>Работа с учебной литературой</p>
метапредметных	
<p>умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; - использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов; - использование различных источников информации, в том 	<p>Устный опрос</p> <p>Оценка выполнения практических работ</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы</p> <p>Выполнение рефератов, презентаций</p> <p>Работа с учебной литературой</p> <p>Выполнения домашних заданий</p>

<p>числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; - умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий; 	
<p>предметных</p>	
<p>сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; - использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; - владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; - владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; - сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; - сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); - владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; - сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; - понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; - применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете. 	<p>Устный опрос Оценка выполнения практических работ Оценка выполнения самостоятельной работы Выполнение рефератов, презентаций Работа с учебной литературой Выполнения домашних заданий</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУД.10 Естествознание (физика)»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 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 «ОУД.10 Естествознание физика»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)), с учетом примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28.06.2016г. №2/16-з)), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), протокол № 3 от 21 июля 2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Содержание программы Естествознание «Физика» направлено на достижение следующих **целей:**

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, 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;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно - научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- использование приобретённых знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины Естествознание «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

• **метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

- **предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

В результате освоения дисциплины Естественное знание «Физика» обучающийся должен

уметь:

- использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применять основные методы познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использовать основные интеллектуальные операции: постановка задач, формулирование гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявлять причинно-следственные связи, поиск аналогов, формулировать выводы для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

-

использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

анализировать и представлять информацию в различных видах;

публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

- владеть основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенно использовать физическую терминологию и символику;

- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

- обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; решать физические задачи;

применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины Естественное знание «Физика» обучающийся должен

знать:

основные методы познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

- основные интеллектуальные операции; постановка задач, формулирование гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации;

различные источники для получения физической информации; основополагающие физические понятия, закономерности, законы и теории;

смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующее излучение, планета, звезда, Галактика, Вселенная, термоядерный синтез;

- 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 64 часа, в том числе: во взаимодействии с преподавателем – 64 часа, из них:

теоретические занятия – 24 часа;

лабораторные и практические занятия – 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	64
Во взаимодействии с преподавателем	64
в том числе:	
теоретические занятия	24
лабораторные занятия и практические занятия	40
Итоговая аттестация в форме:	<i>зачет (зачет с оценкой)</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Естествознание (Физика)

Наименований разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	Физика-фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания. Эксперимент и теория. Физическая величина. Физические законы. Понятие о физической картине мира. Значение физики при освоении профессий и специальностей СПО.		1
Раздел I. Механика		10	
Тема 1.1. Кинематика	Содержание учебного материала	2	
	1. Относительность механического движения. Системы отсчета. Демонстрации: Зависимость траектории от выбора системы отсчета.		1
	2. Характеристики механического движения: перемещение, скорость, ускорение. Виды движения (равномерное, равноускоренное) и их графическое описание. Демонстрации: Виды механического движения.		1
	Практические занятия	2	
	1. Расчет перемещения, скорости, ускорения тела при равномерном и равноускоренном движении.		
	2. Графическое описание равномерного и равноускоренного движений.		
Тема 1.2. Законы механики Ньютона	Содержание учебного материала	2	
	1. Взаимодействие тел. Принцип суперпозиции сил. Демонстрации: Сложение сил.		1
	2. Законы динамики Ньютона. Демонстрации: Зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело. Равенство и противоположность направления сил действия и противодействия.		2
	3. Силы в природе: упругость, трение, сила тяжести. Демонстрации: Зависимость силы упругости от деформации. Силы трения.		2
	4. Закон всемирного тяготения.		2
	5. Вес. Невесомость. Демонстрации: Невесомость		2

	Лабораторные работы		1		
	1.	Изучение движения тела по окружности под действием сил упругости и тяжести.			
	2.	Исследование зависимости силы трения от веса тела			
	Практические занятия		1		
	1.	Решение задач с применением законов динамики Ньютона.			
2.	Решение задач на нахождение силы трения, силы упругости, силы тяготения.				
Тема 1.3. Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала		0		
	1.	Закон сохранения импульса и реактивное движение. Демонстрации: Реактивное движение.			2
	2.	Закон сохранения механической энергии. Демонстрации: Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно.			2
	3.	Работа и мощность.	2		
	Лабораторные работы		1		
	1.	Изучение закона сохранения механической энергии.			
	2.	Изучение закона сохранения импульса			
	3.	Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела			
	Практические занятия		1		
	1.	Решение задач с применением законов сохранения в механике.			
2.	Решение задач на нахождение работы и мощности.				
Раздел II. Молекулярная физика. Термодинамика			10		
Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ Термодинамика	Содержание учебного материала		2		
	1.	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Масса и размеры молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия.			1
	2.	Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии частиц. Демонстрации: Движение броуновских частиц. Диффузия.			2
	3.	Скорости движения молекул и их измерение. Газовые законы. Уравнение состояния идеального газа. Демонстрации: Изменение давления газа с изменением температуры при постоянном объеме.	2		

	4.	Демонстрации: Изотермический и изобарный процессы.		2	
	5.	Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Испарение и конденсация. Насыщенный и ненасыщенные пары. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Демонстрации: Психрометр и гигрометр. Явления поверхностного натяжения и смачивания.		2	
	6.	Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела. Деформация тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация. Демонстрации: Кристаллические вещества.		2	
	7.	Внутренняя энергия системы и газа. Работа и теплота. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Демонстрации: Изменение внутренней энергии тел при совершении работы.		2	
	8.	Необратимость тепловых процессов. Тепловые двигатели и охрана окружающей среды. КПД тепловых двигателей. Демонстрации: Модели тепловых двигателей.		2	
	Лабораторные работы				
	1	Опытная проверка закона Гей-Люссака.	4		
	2	Измерение влажности воздуха.			
	3	Измерение поверхностного натяжения жидкости			
	Практические занятия				
	1	Расчет абсолютной температуры	4		
	2	Расчет давления, объема, температуры, молярной массы.			
	3	Расчет КПД тепловых двигателей			
Раздел III. Электродинамика			16		
Тема 3.1. Электрическое поле	Содержание учебного материала		2		
	1.	Взаимодействие заряженных тел. Электрический заряд. Демонстрации: Взаимодействие заряженных тел.			2
	2.	Закон сохранения электрического заряда.		2	
	3.	Закон Кулона.		2	
	4.	Электрическое поле. Напряженность поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического		2	

		поля. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов.		
	5.	Проводники и диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Демонстрации: Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле.		2
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет напряженности и разности потенциалов электрического поля.		
	2.	Расчет емкости конденсаторов.		
Тема 3.2. Законы постоянного тока	Содержание учебного материала			
	1.	Постоянный электрический ток. Сила тока, плотность тока, напряжение, электрическое сопротивление. Зависимость сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения. Зависимость сопротивления от температуры.		2
	2.	Электродвижущая сила источника тока. Законы Ома. Соединение проводников. Соединение источников в батарею.		2
	3.	Тепловое действие электрического тока. Закон Джоуля – Ленца. Работа и мощность электрического тока. Демонстрации: Тепловое действие электрического тока.		2
	Лабораторные работы		1	
	1.	Изучение последовательного и параллельного соединения проводников.		
	Практические занятия		1	
	1.	Расчет сопротивления, длины, сечения проводников.		
	2.	Расчет общего сопротивления при параллельном и смешанном соединении проводников.		
Тема 3.3. Электрический ток в различных средах	Содержание учебного материала		2	
	1.	Полупроводники.		2
	2.	Собственная и примесная проводимости полупроводников. Демонстрации: Собственная и примесная проводимости полупроводников.		2
	3.	Полупроводниковый диод. Демонстрации: Полупроводниковый диод.		2
	4.	Полупроводниковые приборы. Демонстрации: Транзистор.		2
	Лабораторные работы		2	
	1.	Изучение полупроводниковых приборов.		

Тема 3.4. Магнитное поле	Содержание учебного материала			
	1.	Взаимодействие токов. Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на проводник с током. Демонстрации: Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с токами.		2
	2.	Сила Ампера. Закон Ампера. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Принцип действия электродвигателя. Сила Лоренца. Ускорители заряженных частиц. Демонстрации: Электродвигатель. Электроизмерительные приборы.		2
	Лабораторные работы		1	
	1.	Наблюдение действия магнитного поля на ток.		
	Практические занятия		1	
	1.	Решение задач на нахождение силы Ампера, силы Лоренца.		
Тема 3.5. Электромагнитная индукция.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Явление электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Демонстрации: Электромагнитная индукция.		2
	2.	Самоиндукция. Энергия магнитного поля. Демонстрации: Опыты Фарадея		2
	Лабораторные работы		1	
	1.	Изучение явления электромагнитной индукции.		
	2.	Изучение правила Ленца.		
	Практические занятия		1	
	1.	Решение задач на нахождение электромагнитной индукции, ЭДС индукции, энергии магнитного поля тока.		
Раздел IV. Колебания и волны			12	
Тема 4.1. Механические колебания и волны	Содержание		2	
	1.	Колебательное движение. Свободные и вынужденные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении.		2
	2.	Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Демонстрации: Образование и распространение волн.		2
	3.	Звуковые волны. Ультразвук и его использование в медицине.		2

		Демонстрации: Частота колебаний и высота тона звука.		
		Практические занятия	1	
	1.	Расчет скорости и длины волны.		
		Лабораторные работы	1	
	1.	Изучение колебательных движений.		
	2.	Изучение звуковых волн.		
Тема 4.2. Электромагнитные колебания		Содержание учебного материала	2	
	1.	Свободные и вынужденные электромагнитные колебания. Колебательный контур. Превращение энергии в колебательном контуре. Гармонические колебания. Затухающие электромагнитные колебания.		2
	2.	Переменный ток. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивление переменного тока. Закон Ома для цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Демонстрации: Свободные электромагнитные колебания.		2
	3.	Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача, распределение электроэнергии		2
		Лабораторные работы	1	
	1.	Активное, индуктивное и емкостное сопротивление в цепи переменного тока.		
		Практические работы	1	
	1.	Расчет активного, индуктивного, емкостного сопротивления в цепях переменного тока.		
	2.	Расчет коэффициента трансформации, числа витков в обмотках.		
	Тема 4.3. Электромагнитные волны		Содержание учебного материала	
1.		Электромагнитное поле. Электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С.Поповым. Демонстрации: Излучение и прием электромагнитных волн.	2	2
2.		Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн Демонстрации: Радиосвязь.		2
		Практические работы	2	
1.		Решение задач на механические колебания Исследование зависимости периода колебаний груза на пружине от его массы и жесткости пружины. Проведение классических колебаний.		
2.		Решение задач на электромагнитные колебания. Решение задач по теме: колебательный контур		
Раздел V.			8	

Оптика			
Тема 5.1. Природа света Волновые свойства света	Содержание учебного материала		4
	1.	Свет как электромагнитная волна. Скорость распространения света.	2
	2.	Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Демонстрации: Законы отражения и преломления света.	2
	3.	Дисперсия света. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Кольца Ньютона. Применение интерференции. Демонстрации: Интерференция света.	2
	4.	Дифракция света. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Демонстрации: Дифракция света.	2
	5.	Различные виды электромагнитных излучений. Их свойства и практические применения. Демонстрации: Получение спектра с помощью призмы.	2
	Лабораторные работы		2
	1.	Изучение изображений в тонкой линзе.	
	2.	Изучение интерференции света.	
	3.	Измерение длины световой волны.	
	4.	Отражение и преломление света.	
	Практические занятия		2
	1.	Измерение показателя преломления стекла.	
	2.	Определение оптической силы и фокусного расстояния собирающей линзы	
Раздел VI. Элементы квантовой физики		6	
Тема 6.1. Световые кванты	Содержание		
	1.	Квантовая гипотеза Планка.	2
	2.	Фотоэффект и его законы. Демонстрации: Фотоэффект.	2
	3.	Фотоны. Кванты света. Уравнение фотоэффекта.	2
	4.	Типы фотоэлементов.	2
	Практические занятия		2

	1.	Расчет энергии порции света, длины волны.			
Тема 6.2. Атомная физика	Содержание учебного материала		2		
	Лабораторные работы				
	1.	Изучение непрерывных и линейчатых спектров			
Тема 6.3. Физика атомного ядра	Содержание учебного материала				
	1.	Строение атомного ядра. Ядерные силы. Дефект массы, энергия связи.			2
	2.	Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Ядерные реакции.			2
	3.	Деление ядер урана. Цепная ядерная реакция. Ядерный реактор.			2
	4.	Получение радиоактивных изотопов, их применение. Радиоактивные излучения и их воздействие на живые организмы. Элементарные частицы Демонстрации: Счетчик ионизирующих излучений.			2
	Лабораторные работы				2
	1.	Изучение методов регистрации радиоактивных излучений.			
			Всего:	64	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект законодательных и нормативных документов,
- комплект учебно-методической документации,
- демонстрационный стол,
- учебно-наглядные пособия по экологии,

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мякишев Г. Я., Буховцев Б.Б., Сотский Н.Н. Физика: учебник для 10 кл. общеобразоват. учреждений с приложением на электронном носителе: базовый и профильный уровни – М.: Просвещение, 2018.
2. Мякишев Г. Я., Буховцев Б.Б., Сотский Н.Н. Физика: учебник для 11кл. общеобразоват. учреждений с приложением на электронном носителе: базовый и профильный уровни – М.: Просвещение, 2018.
3. Рымкевич А. П. Сборник задач по физике для 10-11 классов, пособие для общеобразовательных учебных заведений.-М.: Дрофа. 2015.

Дополнительные источники:

1. Физика. 10 класс: учеб.дляобщеобразоват. учреждений и шк. с углубл. изучением физики: профил. уровень/ [О. Ф. Кабардин, В.А. Орлов, Э. Е. Эвенчик и др.; под ред. А. А. Пинского, О.Ф. Кабардина; Рос. акад. наук, Рос. Акад. образования, изд-во Просвещение -М.: Просвещение, 2009.
2. Кабардин О.Ф., Орлов В.А. Экспериментальные задания по физике. 9 -11 класс; учебное пособие для общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2001.
3. Кабардин О. Ф. Физика: Справочные материалы. Учебное пособие для учащихся. - М.: Просвещение, 2001.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных Ресурсов- [Электронный ресурс]/URL[www. fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru)
2. Подготовка к ЕГЭ - [Электронный ресурс]/URL[www.college.ru /fizika](http://www.college.ru/fizika)
3. Академик. Словари и энциклопедии- [Электронный ресурс]/URL[www. booksgid.com](http://www.booksgid.com).
4. Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов - [Электронный ресурс]/URL[www. globalteka.ru](http://www.globalteka.ru)
5. Ядерная физика в Интернете - [Электронный ресурс]/URL[www. nuclphys.sinp.msu.ru](http://www.nuclphys.sinp.msu.ru)
6. Лучшая учебная литература - [Электронный ресурс]/URL[www. st-books.ru](http://www.st-books.ru)
7. Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность - [Электронный ресурс]/URL[www. school.edu.ru](http://www.school.edu.ru)
8. Образовательные ресурсы Интернета – Физика - [Электронный ресурс]/URLwww.aleng.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностных:	
<ul style="list-style-type: none"> - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами; - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом; - умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; - умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; 	<p>Устный опрос Оценка выполнения практических и лабораторных работ Оценка выполнения самостоятельной работы</p>
Метапредметных:	
<ul style="list-style-type: none"> - использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности; - использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявление причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; 	<p>Устный опрос Оценка выполнения практических и лабораторных работ Оценка выполнения самостоятельной работы</p>

<ul style="list-style-type: none"> - умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; - умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; - умение анализировать и представлять информацию в различных видах; - умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации; 	
Предметных:	
<ul style="list-style-type: none"> - сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики; - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; - умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; - сформированность умения решать физические задачи; - сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни; - сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников. 	<p>Устный опрос Оценка выполнения практических и лабораторных работ Оценка выполнения самостоятельной работы Оценка итогового контроля</p>

Приложение 8.10
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское
код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОУД.10Естествознание (химия)»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 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 «ОУД.10 Ествознание химия»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Естествознание (Химия)».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:
дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Освоение содержания учебной дисциплины «Естествознание (Химия)» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

Личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности.

Метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере.

Предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
 - владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
 - владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
 - сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
 - владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>108</i>
Во взаимодействии с преподавателем	<i>108</i>
в том числе: лаб. и. практ. занятия	<i>54</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Естествознание (Химия)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1 Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Моделирование.		1
Раздел 1. Общая и неорганическая химия		50	
Тема 1.1. Основные понятия и законы химии	Содержание учебного материала	2	
	1 Основные понятия химии. Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ. Химические знаки и формулы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества. Аллотропия. Демонстрации: Модели атомов химических элементов. Модели молекул простых и сложных веществ (шаростержневые и Стюарта–Бриггса). Коллекция простых и сложных веществ. Некоторые вещества количеством 1 моль. Модель молярного объема газов. Аллотропия фосфора, кислорода, олова. Основные законы химии. Стехиометрия. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия из него.		1
	Практические занятия: Расчетные задачи на определение массовой доли химических элементов в сложном веществе.	1	
	Контрольная работа по теме «Основные понятия и законы химии»	1	
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, строение атома	Содержание учебного материала	6	
	1 Периодический закон Д.И. Менделеева. Открытие Д.И. Менделеевым Периодического закона. Периодический закон в формулировке Д.И. Менделеева. Периодическая таблица химических элементов – графическое отображение периодического закона. Структура периодической таблицы: периоды (малые и большие), группы (главная и побочная). Демонстрации: Различные формы Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева. Динамические таблицы для моделирования Периодической системы.		1
	2 Строение атома и периодический закон Д.И. Менделеева. Атом – сложная частица. Ядро (протоны и нейтроны) и электронная оболочка. Изотопы. Строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов. Особенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов (переходных элементов). Понятие об орбиталях. <i>s</i> -, <i>p</i> - и <i>d</i> -орбитали. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Современная формулировка периодического закона. Значение периодического закона и периодической		1

	системы химических элементов Д.И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира. Демонстрации: Электризация тел и их взаимодействие.		
	Практические занятия: Особенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов.	1	
	Контрольная работа по теме «Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома»	1	
Тема 1.3. Строение вещества	Содержание учебного материала	4	
	1 Ионная химическая связь. Катионы, их образование из атомов в результате процесса окисления. Анионы, их образование из атомов в результате процесса восстановления. Ионная связь, как связь между катионами и анионами за счет электростатического притяжения. Классификация ионов: по составу, знаку заряда, наличию гидратной оболочки. Ионные кристаллические решетки. Свойства веществ с ионным типом кристаллической решетки. Демонстрации: Модель кристаллической решетки хлорида натрия. Образцы минералов с ионной кристаллической решеткой: кальцита, галита.		1
	2 Ковалентная химическая связь. Механизм образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Электроотрицательность. Ковалентные полярная и неполярная связи. Кратность ковалентной связи. Молекулярные и атомные кристаллические решетки. Свойства веществ с молекулярными и атомными кристаллическими решетками. Демонстрации: Модели кристаллических решеток «сухого льда» (или йода), алмаза, графита (или кварца).		1
	3 Металлическая связь. Металлическая кристаллическая решетка и металлическая химическая связь. Физические свойства металлов.		1
	4 Агрегатные состояния веществ и водородная связь. Твердое, жидкое и газообразное состояния веществ. Переход вещества из одного агрегатного состояния в другое. Водородная связь. Демонстрации: Приборы на жидких кристаллах.		1
	5 Чистые вещества и смеси. Понятие о смеси веществ. Гомогенные и гетерогенные смеси. Состав смесей: объемная и массовая доли компонентов смеси, массовая доля примесей.		1
	6 Дисперсные системы. Понятие о дисперсной системе. Дисперсная фаза и дисперсионная среда. Классификация дисперсных систем. Понятие о коллоидных системах. Демонстрации: Образцы различных дисперсных систем: эмульсий, суспензий, аэрозолей, гелей и зольей. Коагуляция. Синерезис. Эффект Тиндаля.		1
	Практические занятия: Чистые вещества и смеси.	3	
	Лабораторные работы: Дисперсные системы.	2	

	Приготовление суспензии карбоната кальция в воде. Получение эмульсии моторного масла. Ознакомление со свойствами дисперсных систем.		
	Контрольная работа по теме «Строение вещества»	1	
Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация	Содержание учебного материала	6	
	1 Вода. Растворы. Растворение. Вода как растворитель. Растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы. Зависимость растворимости газов, жидкостей и твердых веществ от различных факторов. Массовая доля растворенного вещества. Демонстрации: Растворимость веществ в воде. Собираение газов методом вытеснения воды. Растворение в воде серной кислоты и солей аммония. Образцы кристаллогидратов. Изготовление гипсовой повязки. Приготовление жесткой воды и устранение ее жесткости. Иониты. Образцы минеральных вод различного назначения.		1
	2 Электролитическая диссоциация. Электролиты и неэлектролиты. Электролитическая диссоциация. Механизмы электролитической диссоциации для веществ с различными типами химической связи. Гидратированные и негидратированные ионы. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Основные положения теории электролитической диссоциации. Кислоты, основания и соли как электролиты. Демонстрации: Испытание растворов электролитов и неэлектролитов на предмет диссоциации. Зависимость степени электролитической диссоциации уксусной кислоты от разбавления раствора. Движение окрашенных ионов в электрическом поле.		1
	Практические занятия: Решение задач на массовую долю растворенного вещества.	3	2
	Контрольная работа по теме «Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация»	1	
Тема 1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства	Содержание учебного материала	4	
	1 Кислоты и их свойства. Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации. Особенности взаимодействия концентрированной серной и азотной кислот с металлами. Основные способы получения кислоты. Демонстрации: Взаимодействие азотной и концентрированной серной кислот с металлами.		1
	2 Основания и их свойства. Основания как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации. Разложение нерастворимых в воде оснований. Основные способы получения оснований. Демонстрации: Получение и свойства амфотерного гидроксида.		1
	3 Соли и их свойства. Соли как электролиты. Соли средние, кислые и основные. Химические свойства солей в свете теории электролитической диссоциации. Способы получения солей. Гидролиз солей.		1

		Демонстрации: Необратимый гидролиз карбида кальция. Обратимый гидролиз солей различного типа.		
	4	Оксиды и их свойства. Солеобразующие и несолеобразующие оксиды. Основные, амфотерные и кислотные оксиды. Зависимость характера оксида от степени окисления образующего его металла. Химические свойства оксидов. Получение оксидов. Демонстрации: Горение фосфора и растворение продукта горения в воде.		1
		Лабораторные работы: Изучение свойств кислот и оснований.	2	
Тема 1.6.		Содержание учебного материала	2	
Химические реакции	1	Классификация химических реакций. Реакции соединения, разложения, замещения, обмена. Каталитические реакции. Обратимые и необратимые реакции. Гомогенные и гетерогенные реакции. Экзотермические и эндотермические реакции. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Демонстрации: Примеры необратимых реакций, идущих с образованием осадка, газа или воды.		1
	2	Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановление. Восстановитель и окисление. Метод электронного баланса для составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Демонстрации: Модель электролизера. Модель электролизной ванны для получения алюминия.		1
	3	Скорость химических реакций. Понятие о скорости химических реакций. Зависимость скорости химических реакций от различных факторов: природы реагирующих веществ, их концентрации, температуры, поверхности соприкосновения и использования катализаторов. Демонстрации: Зависимость скорости реакции от природы реагирующих веществ. Взаимодействие растворов серной кислоты с растворами тиосульфата натрия различной концентрации и температуры. Модель кипящего слоя. Зависимость скорости химической реакции от присутствия катализатора на примере разложения пероксида водорода с помощью диоксида марганца и каталазы.		1
	4	Обратимость химических реакций. Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие и способы его смещения.		1
		Практические занятия: Окислительно-восстановительные реакции.	2	
		Лабораторные работы: Реакция замещения меди железом в растворе медного купороса. Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды. Скорость и обратимость химических реакций. Катализ. Изучение влияния различных факторов на скорость химических реакций.	4	
Тема 1.7.		Содержание учебного материала	3	
Металлы и	1	Металлы. Особенности строения атомов и кристаллов. Физические свойства металлов. Классификация металлов по различным признакам. Химические свойства металлов. Электрохимический ряд напряжений		1

неметаллы		металлов. Металлотермия. Общие способы получения металлов. Понятие о металлургии. Пирометаллургия, гидрометаллургия и электрометаллургия. Сплавы черные и цветные. Демонстрации: Коллекция металлов. Взаимодействие металлов с неметаллами (железа, цинка и алюминия с серой, алюминия с йодом, сурьмы с хлором, горение железа в хлоре). Горение металлов.Алюминотермия.		
	2	Неметаллы. Особенности строения атомов. Неметаллы – простые вещества. Зависимость свойств галогенов от их положения в Периодической системе. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов в зависимости от их положения в ряду электроотрицательности. Демонстрации: Коллекция неметаллов. Горение неметаллов (серы, фосфора, угля). Вытеснение менее активных галогенов из растворов их солей более активными галогенами. Коллекции продуктов силикатной промышленности (стекла, фарфора, фаянса, цемента различных марок и др.). Модель промышленной установки для производства серной кислоты.		1
	Практические занятия: Решение экспериментальных задач по неорганической химии.		1	
Раздел 2. Органическая химия			56	
Тема 2.1. Основные понятия органической химии теория строения органических соединений	Содержание учебного материала		4	
	1	Предмет органической химии. Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Сравнение органических веществ с неорганическими. Валентность. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности.		1
	2	Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Основные положения теории химического строения. Изомерия и изомеры. Химические формулы и модели молекул в органической химии.		1
	3	Классификация органических веществ. Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомология. Начала номенклатуры IUPAC. Демонстрации: Модели молекул гомологов и изомеров органических соединений.		1
	4	Классификация реакций в органической химии. Реакции присоединения (гидрирования, галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации). Реакции отщепления (дегидрирования, дегидрогалогенирования, дегидратации). Реакции замещения. Реакции изомеризации.		1
	Практические занятия: Классификация органических веществ. Классификация реакций в органической химии. Изготовление моделей молекул органических веществ.		2	
Тема 2.2. Углеводороды и их природные источники	Содержание учебного материала		8	
	1	Алканы. Алканы: гомологический ряд, изомерия и номенклатура алканов. Химические свойства алканов (метана, этана): горение, замещение, разложение, дегидрирование. Применение алканов на основе свойств. Демонстрации: Горение метана. Отношение метана к растворам перманганата калия и бромной воде.		1
	2	Алкены. Этилен, его получение (дегидрированием этана, деполимеризацией полиэтилена). Гомологический ряд, изомерия, номенклатура алкенов. Химические свойства этилена: горение,		1

	качественные реакции (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия), гидратация, полимеризация. Применение этилена на основе свойств. Демонстрации: Горение этилена. Отношение этилена к растворам перманганата калия и бромной воде. Получение этилена реакцией дегидратации этанола.		
3	Диены и каучуки. Понятие о диенах как углеводородах с двумя двойными связями. Сопряженные диены. Химические свойства бутадиена-1,3 и изопрена: обесцвечивание бромной воды и полимеризация в каучуки. Натуральный и синтетические каучуки. Резина. Демонстрации: Разложение каучука при нагревании, испытание продуктов разложения на непредельность.		1
4	Алкины. Ацетилен. Химические свойства ацетилена: горение, обесцвечивание бромной воды, присоединение хлороводорода и гидратация. Применение ацетилена на основе свойств. Межклассовая изомерия с алкадиенами. Демонстрации: Горение ацетилена. Отношение ацетилена к растворам перманганата калия и бромной воде. Получение ацетилена – гидролизом карбида кальция.		1
5	Арены. Бензол. Химические свойства бензола: горение, реакции замещения (галогенирование, нитрование). Применение бензола на основе свойств. Демонстрации: Отношение бензола к растворам перманганата калия и бромной воде.		1
6	Природные источники углеводов. Природный газ: состав, применение в качестве топлива. Нефть. Состав и переработка нефти. Перегонка нефти. Нефтепродукты. Демонстрации: Коллекция образцов нефти и нефтепродуктов. Коллекция «Каменный уголь и продукция коксохимического производства».		1
	Практические занятия: Алкины. Ацетилен. Химические свойства алканов (метана, этана): горение, замещение, разложение, дегидрирование. Химические свойства бутадиена-1,3 и изопрена: обесцвечивание бромной воды и полимеризация в каучуки. Натуральный и синтетические каучуки. Резина. Химические свойства ацетилена: горение, обесцвечивание бромной воды, присоединений хлороводорода и гидратация. Применение ацетилена на основе свойств. Природные источники углеводов.	10	2
	Лабораторные работы: Ознакомление с коллекцией образцов нефти и продуктов ее переработки. Ознакомление с коллекцией каучукови образцами изделий из резины.	2	
Тема 2.3. Кислородсодержащие органические соединения	Содержание учебного материала	14	
1	Спирты. Получение этанола брожением глюкозы и гидратацией этилена. Гидроксильная группа как функциональная. Понятие о предельных одноатомных спиртах. Химические свойства этанола: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Применение этанола на основе свойств. Алкоголизм, его последствия и предупреждение.		1

	<p>Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Качественная реакция на многоатомные спирты. Применение глицерина.</p> <p>Демонстрации: Окисление спирта в альдегид. Качественные реакции на многоатомные спирты.</p>		
2	<p>Фенол. Физические и химические свойства фенола. Взаимное влияние атомов в молекуле фенола: взаимодействие с гидроксидом натрия и азотной кислотой. Применение фенола на основе свойств.</p> <p>Демонстрации: Растворимость фенола в воде при обычной температуре и при нагревании. Качественные реакции на фенол.</p>		1
3	<p>Альдегиды. Понятие об альдегидах. Альдегидная группа как функциональная. Формальдегид и его свойства: окисление в соответствующую кислоту, восстановление в соответствующий спирт. Получение альдегидов окислением соответствующих спиртов. Применение формальдегида на основе его свойств.</p> <p>Демонстрация: Реакция серебряного зеркала альдегидов. Окисление альдегидов в кислоту с помощью гидроксида меди(II).</p>		1
4	<p>Карбоновые кислоты. Понятие о карбоновых кислотах. Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства уксусной кислоты: общие свойства с минеральными кислотами и реакция этерификации. Применение уксусной кислоты на основе свойств. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой.</p>		1
5	<p>Сложные эфиры и жиры. Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Применение сложных эфиров на основе свойств.</p> <p>Жиры как сложные эфиры. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла.</p> <p>Демонстрации: Коллекция эфирных масел.</p>		1
6	<p>Углеводы. Углеводы, их классификация: моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза) и полисахариды (крахмал и целлюлоза).</p> <p>Глюкоза – вещество с двойственной функцией – альдегидоспирт. Химические свойства глюкозы: окисление в глюконовую кислоту, восстановление в сорбит, спиртовое брожение. Применение глюкозы на основе свойств.</p> <p>Значение углеводов в живой природе и жизни человека. Понятие о реакциях поликонденсации и гидролиза на примере взаимопревращений: глюкоза — полисахарид.</p> <p>Демонстрации: Реакция серебряного зеркала глюкозы. Окисление глюкозы в кислоту с помощью гидроксида меди(II). Качественная реакция на крахмал.</p>		1
	<p>Практические занятия:</p> <p>Применение этанола на основе свойств. Алкоголизм, его последствия для организма человека и предупреждение.</p> <p>Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Качественная реакция на многоатомные спирты. Применение глицерина.</p>	8	

→

	<p>Альдегиды. Понятие об альдегидах. Альдегидная группа как функциональная. Формальдегид и его свойства: окисление в соответствующую кислоту, восстановление в соответствующий спирт. Получение альдегидов окислением соответствующих спиртов. Применение формальдегида на основе его свойств.</p> <p>Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства уксусной кислоты: общие свойства с минеральными кислотами и реакция этерификации. Применение уксусной кислоты на основе свойств. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой.</p> <p>Жиры как сложные эфиры. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла.</p>		
<p>Тема 2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	1	
	<p>1 Распознавание пластмасс и волокон.</p> <p>Практические занятия: Понятие об аминах. Алифатические амины, их классификация и номенклатура. Анилин как органическое основание. Получение анилина из нитробензола. Применение анилина на основе свойств. Аминокислоты. Аминокислоты как амфотерные дифункциональные органические соединения. Химические свойства аминокислот: взаимодействие с щелочами, кислотами и друг с другом (реакция поликонденсации). Пептидная связь и полипептиды. Применение аминокислот на основе свойств. Решение экспериментальных задач на идентификацию органических соединений.</p>	7	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета химии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект законодательных и нормативных документов,
- комплект учебно-методической документации,
- демонстрационный стол,
- доска аудиторная,
- вытяжной шкаф,
- учебно-наглядные пособия по химии,
- лабораторное оборудование.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1	Габриелян, О.С. Химия. 11 класс. Базовый уровень	М.: Дрофа, 2018.
2	Габриелян, О.С. Химия. 10 класс. Базовый уровень	М.: Дрофа, 2019.

Интернет-ресурсы:

1. АЛХИМИК: сайт Л.Ю. Аликберовой [Электронный ресурс]/ URL: www.alhimik.ru
2. Газета "Химия" и сайт для учителя "Я иду на урок химии" [Электронный ресурс]/ URL: <http://him.1september.ru>
3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]/URL: <http://window.edu.ru/>
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]/ URL: <http://school-collection.edu.ru/>
5. Журнал «Химия и химики» [Электронный ресурс]/URL: <http://chemistry-chemists.com/index.html>

6. Занимательная химия: все о металлах [Электронный ресурс]/ URL: <http://all-met.narod.ru>
7. Мануйлов, А. В., Родионов, В. И. Основы химии. Интернет-учебник. [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.hemi.nsu.ru/>
8. Научно-популярный канал SIMPLE-SCIENCE. Занимательные химические опыты и интересные эксперименты по химии [Электронный ресурс]/ URL: <http://simplescience.ru/video/about:chemistry/>
9. Онлайн-справочник химических элементов WebElements [Электронный ресурс]/ URL: <http://webelements.narod.ru>
10. Органическая химия: электронный учебник для средней школы [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.chemistry.ssu.samara.ru>
11. Открытый колледж: химия [Электронный ресурс]/ URL: www.chemistry.ru
12. Популярная библиотека химических элементов [Электронный ресурс]/ URL: <http://n-t.ru/ri/ps/>
13. Портал естественных наук [Электронный ресурс]/URL: <http://e-science.ru/>
14. Сайт Alhimikov.net: полезная информация по химии [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.alhimikov.net/>
15. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]/URL: <http://fcior.edu.ru/>
16. Химия для всех: иллюстрированные материалы по общей, органической и неорганической химии [Электронный ресурс]/ URL:<http://school-sector.relarn.ru/nsm/>
17. Химия и жизнь - XXI век: научно-популярный журнал [Электронный ресурс]/ URL:<http://www.hij.ru/>
18. Химический сервер HimHelp.ru: учебные и справочные материалы[Электронный ресурс]/ URL: <http://www.himhelp.ru/>
19. Химия. Образовательный сайт для школьников [Электронный ресурс]/URL: <http://hemi.wallst.ru/index.htm>
20. Школьная химия [Электронный ресурс]/ URL:<http://schoolchemistry.by.ru>
21. Электронная библиотека учебных материалов по химии на портале ChemNet[Электронный ресурс]/ URL: <http://www.chem.msu.su/rus/elibrary/>
22. Элементы жизни: сайт учителя химии М.В. Соловьевой [Электронный ресурс]/ URL: <http://school2.kubannet.ru/INdEx5.htm>
23. Олимпиада «Покори Воробьевы горы» [Электронный ресурс]/ URL: www.pvg.mk.ru
24. Образовательный сайт для школьников «Химия» [Электронный ресурс]/ URL: www.hemi.wallst.ru
25. Образовательный сайт для школьников [Электронный ресурс]/ URL:www.alhimikov.net

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Естествознание (Химия)», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами; - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом; - умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; 	текущий контроль, устный опрос контрольные работы оценка выполнения лабораторных и практических работ
<p>Метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; - использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере; 	устный опрос, письменные контрольные работы, оценка выполнения лабораторных и практических работ, оценка текущего и итогового контроля
<p>Предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; - владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; - сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; - владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; - сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников. 	устный опрос, контрольные письменные работы оценка выполнения практических работ

Приложение 8.11
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОУД.11 Обществознание (экономическая география)»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 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 «ОУД.11 Обществознание (экономическая география)»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Обществознание (экономическая география)».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупнённую группу специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения дисциплины «Обществознание (экономическая география)» обучающийся должен **уметь**:

- определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;
- оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира и России, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;
- применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;
- составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;
- составлять краткую географическую характеристику разных территорий России на основе разнообразных источников географической информации; составлять географические карты различной тематики; приводить примеры использования и охраны природных ресурсов, адаптации человека к условиям окружающей среды;
- приводить примеры районов разной специализации, центров производства важнейших видов продукции, а также видов транспорта, основных коммуникаций и их узлов, внутригосударственных и внешнеэкономических связей России;
- ориентироваться в российском пространстве, адаптироваться к окружающей природной, экономической, социальной и культурной среде;

- характеризовать виды транспорта; сравнивать различные виды транспорта по технико-экономическим особенностям и воздействию на окружающую среду;

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

- основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы картографических исследований;
- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;
- географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей, географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;
- специфику экономико-географического положения и административно-территориального устройства Российской Федерации; особенности её природы, населения, основных отраслей хозяйства, природно-хозяйственных зон и районов;
- особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, её роль в международном географическом разделении труда;

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание (экономическая география)» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

- **метапредметных:**

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

- **предметных:**

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы (в академических часах) 36 часов, в том числе:
нагрузка во взаимодействии с преподавателем 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы (в академических часах)	<i>36</i>
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
<i>Итоговая аттестация в форме:</i>	<i>зачёта с оценкой</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Обществознание (экономическая география)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Источники географической информации	Содержание учебного материала	2	
	1 Введение. География как наука. Традиционные и новые методы географических исследований Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения		2
Тема 2. Политическое устройство мира	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Характеристика политической карты мира. Типология стран по уровню социально-экономического развития		2
Тема 3. География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Выявление взаимодействия человеческого общества и природной среды, его особенностей на современном этапе. Природные условия и природные ресурсы, их виды		2
Тема 4. География населения мира	Содержание учебного материала	2	
	1 Численность населения мира и её динамика. Качество жизни населения. Трудовые ресурсы и занятость населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения Численность населения мира. Наиболее населённые регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности		2

	<p>жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития. Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира.</p> <p>Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.</p> <p>Размещение населения на территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.</p> <p>Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы</p>		
	<p>Практические занятия Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах мира</p>	2	2
Тема 5. География мирового хозяйства	<p>Содержание учебного материала</p>	6	
	<p>Практические занятия Характеристика исторических этапов развития мирового хозяйства и современных особенностей его развития Определение отраслевой структуры мирового хозяйств Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира</p>		2
Тема 6. Регионы и страны мира	<p>Содержание учебного материала</p>	12	
	<p>1 География населения и хозяйства Зарубежной Европы. Отрасли международной специализации Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура</p>		2

2	<p>География населения и хозяйства Зарубежной Азии. Отрасли международной специализации</p> <p>Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки</p> <p>Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура</p>		2
3	<p>География населения и хозяйства Африки. Отрасли международной специализации</p> <p>Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки</p>		2
4	<p>География населения и хозяйства Северной Америки. Отрасли международной специализации</p> <p>Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы</p>		2
5	<p>География населения и хозяйства Латинской Америки. Отрасли международной специализации</p> <p>Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки</p>		2

	Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура		
6	География населения и хозяйства Австралии и Океании. Отрасли международной специализации Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии		2
	Практические занятия Составление комплексной экономико-географической характеристики стран и регионов мира	2	2
Тема 7. Россия в современном мире	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Россия на политической карте мира. Место России в мировом хозяйстве		2
Тема 8. Географические аспекты глобальных проблем человечества	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Выявление регионов с неблагоприятной экологической ситуацией, а также географических аспектов других глобальных проблем человечества		2
	Зачёт с оценкой	2	
	Всего:	36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по географии.

Оборудование учебного кабинета:

• посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя;
• комплект учебно-методической документации; комплект географических карт;
• географические атласы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- программное обеспечение общего и профессионального обеспечения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Максаковский В.П. География. 10-11 классы: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень М.: Просвещение, 2018.
2. Географические атласы

Дополнительные источники:

1. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География, М.: «Просвещение», 2012.
2. Горбунов Е.Л., Ошевский С.Д. Социальная и экономическая география Тульской области, Тула; Издательский Дом «Пересвет», 2001.
3. Страны мира, энциклопедия, Москва: РОСМЭН-ПРЕСС, 2008.
4. Тульская область. Путеводитель, ООО РИА «Свамия», 2007.

Интернет-ресурсы:

1. География России: энциклопедические данные о субъектах Российской Федерации. [Электронный ресурс]/URL: <http://www.georus.by.ru>.
2. Страны мира: географический справочник. [Электронный ресурс]/URL: <http://geo.historic.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;	- оценка результатов выполнения практических работ с географическими картами; - оценка подготовки докладов; - оценка выполнения домашних заданий, самостоятельной работы на уроке;
оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира и России, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;	- оценка результатов выполнения практических работ со статистическими материалами, тематическими картами; - оценка подготовки докладов, защиты рефератов; - оценка выполнения домашних заданий, самостоятельной работы на уроке;
применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;	- оценка результатов выполнения практических работ со статистическими материалами, тематическими картами; - презентации творческих работ, оценка защиты; - проверка домашней работы.
составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;	- оценка результатов выполнения практических работ со статистическими материалами, тематическими картами; - оценка подготовки докладов, защиты рефератов; - оценка выполнения домашних заданий, самостоятельной работы на уроке;
составлять краткую географическую характеристику разных территорий России на основе разнообразных источников географической информации;	- оценка результатов выполнения практических работ со статистическими материалами, тематическими картами;
сопоставлять географические карты различной тематики;	- оценка результатов выполнения практических работ с тематическими

	картами;
приводить примеры использования и охраны природных ресурсов, адаптации человека к условиям окружающей среды;	- оценка подготовки докладов, защиты рефератов; - оценка выполнения домашних заданий, самостоятельной работы на уроке;
приводить примеры районов разной специализации, центров производства важнейших видов продукции, а также видов транспорта, основных коммуникаций и их узлов, внутригосударственных и внешнеэкономических связей России;	- оценка результатов выполнения практических работ со статистическими материалами, тематическими картами; - оценка выполнения домашних заданий, самостоятельной работы на уроке;
ориентироваться в российском пространстве, адаптироваться к окружающей природной, экономической, социальной и культурной среде;	- оценка подготовки докладов, защиты рефератов;
характеризовать виды транспорта; сравнивать различные виды транспорта по технико-экономическим особенностям и воздействию на окружающую среду	- оценка результатов выполнения практических работ со статистическими материалами, тематическими картами; - оценка выполнения домашних заданий, самостоятельной работы на уроке;
Знать:	
основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы картографических исследований;	- оценка результатов выполнения практических работ со статистическими материалами; - текущий тестовый контроль; - проверка домашней работы;
особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;	- оценка результатов выполнения практических работ со статистическими материалами, тематическими картами, геоинформационными ресурсами; - текущий тестовый контроль; - оценка подготовки и защиты рефератов, творческих работ; - проверка домашней работы;
географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей, географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические	- оценка результатов выполнения практических работ со статистическими материалами, тематическими картами, геоинформационными ресурсами, использование возможностей сети Интернет; - текущий тестовый контроль; - проверка домашней работы;

аспекты глобальных проблем человечества;	
специфику экономико-географического положения и административно-территориального устройства Российской Федерации; особенности её природы, населения, основных отраслей хозяйства, природно-хозяйственных зон и районов;	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения практических работ со статистическими материалами; - проверка домашней работы
особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, её роль в международном географическом разделении труда	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения практических работ со статистическими материалами, тематическими картами, геоинформационными ресурсами, использования возможностей сети Интернет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОУД.12 Астрономия»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 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 «ОУД.12 Астрономия»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Астрономия», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

- осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формирования естественнонаучной картины мира;
- приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строения эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- формирование научного мировоззрения;

– формирование навыков использования естественнонаучных и физико-математических знаний для объектного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

• **метапредметных:**

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

• **предметных:**

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

– осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

В результате освоения дисциплины «Астрономия» обучающийся должен уметь:

– приводить примеры роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;

– описывать и объяснять различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы «цвет-светимость», физические причины, определяющие равновесия звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;

– характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;

– находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе Большую Медведицу, Малую Медведицу, Волопас, Лебедь, Кассиопею, Орион; самые яркие звезды, в том числе Полярную звезду, Арктур, Вега, Капеллу, Сириус, Бетельгейзе;

– использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время сток для данного населённого пункта;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

✓ для понимания взаимосвязи астрономии и с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии, отделение ее от лженаук;

✓ для оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

В результате освоения дисциплины «Астрономия» обучающийся должен знать/понимать:

– смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояние и соединение планет, комета, астероид, метеор, метеорит, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета)

спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой взрыв, черная дыра;

- смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;
- смысл физического закона Хаббла;
- основные этапы освоения космического пространства;
- гипотезы происхождения Солнечной системы;
- основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;
- размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы - 36 часа, в том числе: во взаимодействии с преподавателем - 36 часов, из них:
теоретические занятия – 18 часов;
лабораторно-практические занятия - 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	36
Во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные и практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме – <i>зачета (зачет с оценкой)</i> .	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Астрономия

Наименований разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел I	АСТРОНОМИЯ, ЕЕ ЗНАЧЕНИЕ И СВЯЗЬ С ДРУГИМИ НАУКАМИ	4	
Тема 1.1. Астрономия, её значение и связь с другими науками	Содержание учебного материала	2	
	1. Астрономия, ее связь с другими науками. Развитие астрономии. Структура и масштабы Вселенной.		1
	2. Наземные и космические приборы и методы исследования астрономических объектов. Телескопы и радиотелескопы. Всеволновая астрономия		1
	Практические занятия	2	
1. Изучение изменения вида звездного неба в течение суток. Изучение изменения вида звездного неба в течение года			
Раздел II	ОСНОВЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ АСТРОНОМИИ	4	
Тема 2.1. Основы практической астрономии	Содержание учебного материала	2	
	1. Небесная сфера. Особые точки небесной сферы. Небесные координаты. Звездные карты. Созвездия. Видимое движение звезд на различных географических широтах. Годичное движение Солнца. Эклиптика. Движение и фазы Луны. Затмения Солнца и Луны.		1
	2. Время и календарь		2
	Практические занятия	2	
1. Изучение годичного движения Солнца, движения и фаз Луны. Изучение основ измерения времени.			
Раздел III	СТРОЕНИЕ СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ	4	
Тема 3.1. Строение солнечной системы	Содержание учебного материала	2	
	1. Развитие представлений о строении мира. Конфигурации планет. Синодический период.		2
	2. Законы движения планет Солнечной системы. Определение расстояний и размеров тел в Солнечной системе. Открытие и применение закона всемирного тяготения.		2
	3. Движение искусственных спутников и космических аппаратов (КА) в Солнечной системе	2	
	Практические занятия	2	
1. Практическая работа с планом Солнечной системы.			

	2.	Изучение законов Кеплера – законов движения небесных тел.		
	3.	Определение расстояний до тел Солнечной системы.		
Раздел IV.	ПРИРОДА ТЕЛ СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ		8	
Тема 4.1. Природа тел Солнечной системы	Содержание учебного материала		4	
	1.	Солнечная система как комплекс тел, имеющих общее происхождение. Земля и Луна — двойная планета. Две группы планет. Природа планет земной группы.		1
	2.	Планеты-гиганты, их спутники и кольца. Малые тела Солнечной системы (астероиды, карликовые планеты и кометы). Метеоры, болиды, метеориты.		2
	Практические занятия		4	
	1.	Изучение природы Луны. Изучение планет земной группы.		
		2.	Изучение планет-гигантов. Изучение Плутона.	
Раздел V.	СОЛНЦЕ И ЗВЕЗДЫ		8	
Тема 5.1. Солнце и звезды	Содержание учебного материала		4	
	1.	Солнце, состав и внутреннее строение. Солнечная активность и ее влияние на Землю.		2
	2.	Физическая природа звезд. Переменные и нестационарные звезды. Эволюция звезд.		2
	Практические занятия		4	
	1.	Изучение состава и внутреннего строения Солнца.		
		2.	Изучение методов определения расстояний до звезд. Изучение физической природы звезд.	
Раздел VI.	СТРОЕНИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ		4	
Тема 6.1. Строение и эволюция Вселенной	Содержание учебного материала		2	
	1.	Наша Галактика – Млечный путь. Другие звездные системы — галактики. Космология начала XX в. Основы современной космологии.		2
	Практические занятия		2	
	1.	Изучение строения Галактики. Изучение многообразий Галактик и их основных характеристик.		
	2.	Изучение сверхмассивных черных дыр и активности галактик.		
		3.	Изучение Красного смещения, Закона Хаббла, реликтового излучения.	
Раздел VII.	ЖИЗНЬ И РАЗУМ ВО ВСЕЛЕННОЙ		4	
Тема 7.1. Жизнь и разум во Вселенной	Содержание учебного материала		2	
	1.	Проблема существования жизни вне Земли. Условия, необходимые для развития жизни. Поиски жизни на планетах Солнечной системы. Сложные органические соединения в космосе. Современные возможности радиоастрономии и космонавтики для связи с другими цивилизациями. Планетные системы у других звезд.		2
	Практические работы		2	

	1.	Человечество заявляет о своем существовании		
			Всего:	36

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета астрономии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект законодательных и нормативных документов,
- комплект учебно-методической документации,
- демонстрационный стол,
- учебно-наглядные пособия по экологии,

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Воронцов-Вельяминов Б. А., Страут Е. К. «Астрономия. 11 класс». Учебник с электронным приложением, М: «ДРОФА», 2019 г
2. Методическое пособие к учебнику «Астрономия. 11 класс» авторов Б. А. Воронцова-Вельяминова, Е. К. Страута. М: «ДРОФА», 2019 г

Дополнительные источники:

1. Вселенная школьника XXI века». М.: 5 за знания, 2007.
- «Природа солнечных пятен». Художник А.В. Смеляков. М.: Наука, 1964.
- «Астрофизика - школьникам». Художник Ю.В. Львов. М.: Просвещение, 1977.
2. «Эволюционирующая Вселенная». Художник С.Ф. Лухин. М.: Просвещение, 1993.
3. «Физика Вселенной». 1-е изд., 1976, Наука, 2-е изд., 2004.
4. Климишин И.А. Астрономия наших дней.- М.: 1986.
5. Климишин И.А. Открытие Вселенной.- М.: 1987
6. Мухин Л.М. Мир астрономии, 1987.
7. Назаретян А.П. Интеллект во Вселенной.- М.: Недра, 1990.
8. Паркер Б. Мечта Эйнштейна. В поисках единой теории строения Вселенной.- М.: Наука, 1991.

Интернет-ресурсы:

1. Российская астрономическая сеть, <http://www.astronet.ru>;
2. Государственный астрономический институт им. [П.К.Штернберга](http://www.sai.msu.ru) (ГАИШ), <http://www.sai.msu.ru>;
3. Международная общественная организация «Астрономическое сообщество», <http://www.sai.msu.ru/EAAS>;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностных:	
<ul style="list-style-type: none">- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;	Устный опрос Оценка выполнения практических и лабораторных работ Оценка выполнения самостоятельной работы
Метапредметных:	
<ul style="list-style-type: none">- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам	Устный опрос Оценка выполнения практических и лабораторных работ Оценка выполнения самостоятельной работы

<p>астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;</p>	
<p>Предметных:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной; – понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; – владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой; – сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии; – осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области. 	<p>Устный опрос Оценка выполнения практических и лабораторных работ Оценка выполнения самостоятельной работы Оценка итогового контроля</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУД.13 Основы проектной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 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 «ОУД.13 Основы проектной деятельности»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Цель освоения дисциплины «Основы проектной деятельности»: отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы. Основными задачами дисциплины являются:

- получение представления о научных методах, используемых при написании и проведении исследования;
- изучение способов анализа и обобщения полученной информации;
- получение представления об общелогических методах и научных подходах;
- получение представления о процедуре защиты курсовой (дипломной) работы;
- выделение основных этапов написания выпускной квалификационной работы.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностные результаты освоения программы дисциплины:

- готовность и способность обучающихся к личностному самоопределению;
- сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- сформированность системы значимых социальных и межличностных отношений;
- способность ставить цели и строить жизненные планы;
- способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме.

Метапредметные результаты освоения программы:

- освоение межпредметных понятий и универсальных учебных действий;
- 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.

Предметные результаты освоения программы дисциплины:

- 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 действия 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 программы дисциплины:

объём образовательной программы **36 часов**, в том числе:

– нагрузка во взаимодействии с преподавателем **36 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общее количество часов на дисциплину	36
Во взаимодействии с преподавателем (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
Итоговая аттестация в форме	зачёта с оценкой

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы проектной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала	2	
	1 Введение, цели и задачи курса. Основные представления о проектной и исследовательской деятельности Чему посвящён этот курс. Проектная и исследовательская деятельность студентов.		2
Тема 2. Культура исследования и проектирования	Содержание учебного материала	4	
	1 Проект. Многообразие проектов. Проектирование Что такое проект и почему реализация проекта – это сложно, но интересно Многообразие проектов: технологические, социальные, экономические, организационные, смешанные, волонтерские. Негативные последствия проектов. Проектирование, его основные задачи.		2
	2 Волонтерские проекты и сообщества Волонтерские проекты: социально-культурные, информационно-консультативные, экологические.		2
	Практические занятия Выявление различий между проектированием и конструированием. Характеристика исследования как элемента проекта.	4	
Тема 3. Самоопределение. Замысел проекта	Содержание учебного материала	4	
	1 Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности Официальные программы, разработанные на федеральном уровне: ИКТ; здоровье, медицина и биотехнологии; транспорт будущего; энергетика будущего; новые материалы и их применение; среда жизни человека; города и поселения будущего и др.		2
	2 Понятие «проблема» и «позиция» при осуществлении проектирования Проблема. Анализ существующей проблемной ситуации. Позиция. Видение проблемы с разных профессиональных позиций.	2	
	Практические занятия Формулирование цели проекта. Целеполагание и постановка задач.	6	

	Характеристика ресурсов и бюджета проекта.			
Тема 4. Условия реализации проекта	Содержание учебного материала		4	
	1	Модели управления проектами Контрольная точка. Дорожная карта.		2
	2	Жизненный цикл проекта Жизненный цикл проекта: выдвижение идеи – проработка замысла – реализация – рефлексия – переосмысление замысла. Жизненный цикл изделия: проектирование, конструирование, изготовление, эксплуатация, утилизация. Рефлексия.	2	
	Практические занятия Составление примерного плана своего проекта. Определение факторов риска проекта.		4	
Тема 5. Предварительная защита и экспертная оценка проектных и исследовательских работ	Содержание учебного материала		2	
	1	Технологии при подготовке проекта Изобретение. Технология. Технологические долины. Агротехнологии. Инфраструктура. Базовый процесс. Вспомогательные процессы.		2
	Практические занятия Определение позиции эксперта. Характеристика критериев оценки проекта.		4	
	Зачёт с оценкой		2	
Всего:			36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной аудитории.

Оборудование аудитории:

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее

место преподавателя;

дидактический материал, контрольно-измерительный материал по темам дисциплины;

инструкции к лабораторным работам и практическим занятиям; методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

компьютеры, имеющие выход в сеть Интернет;

мультимедиа проектор;

принтер;

программное обеспечение общего назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. М.В. Половкова, А.В. Носов, Т.В. Половкова, М.В. Майсак, Индивидуальный проект. 10-11 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций-М: «Просвещение», 2020.

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
2. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. - М.: АРКТИ, 2012.

Интернет-ресурсы:

1. <http://eor.edu.ru>, Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. <http://school-collection.edu.ru>, Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностные результаты:	
<ul style="list-style-type: none"> - готовность и способность обучающихся к личностному самоопределению; - сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; - сформированность системы значимых социальных и межличностных отношений; - способность ставить цели и строить жизненные планы; <ul style="list-style-type: none"> - способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме. 	Устный опрос Оценка выполнения практических работ Выполнение рефератов, презентаций Работа с учебной литературой Выполнение домашних заданий
Метапредметные результаты:	
<ul style="list-style-type: none"> - освоение межпредметных понятий и универсальных учебных действий; - 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. 	Устный опрос Оценка выполнения практических работ Выполнение рефератов, презентаций Работа с учебной литературой Выполнение домашних заданий
Предметные результаты:	
<ul style="list-style-type: none"> - сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; <ul style="list-style-type: none"> - способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; - сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действия 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. 	Устный опрос Оценка выполнения практических работ Выполнение рефератов, презентаций Работа с учебной литературой Выполнение домашних заданий

