

**Министерство просвещения Российской Федерации**

Государственное автономное профессионального образовательное учреждение  
«Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»

**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

Форма обучения очная

**Квалификация выпускника**  
специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено на заседании педагогического  
совета:**

протокол №6 от 01.06.2024 г.

**Утверждено Приказом  
ГАПОУ «Колледж сервиса»**

приказ №439 от 05.06.2024 г.

**Согласовано с  
предприятием-работодателем  
АО «Комбинат школьного  
питания «Огонек»**

Директор \_\_\_\_\_ Н.В.Сафин

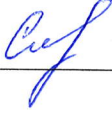
Генеральный директор \_\_\_\_\_ Д.А. Затонский

2024 год



**Лист согласования**

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена и одобрена методическим объединением преподавателей кулинарного отделения

Руководитель методического объединения \_\_\_\_\_  Савелькина Н.А.

Протокол №3 от 22.04.2024 г.

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	Ошибка! Закладка не определена.
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>7</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	7
3.2. Профессиональные стандарты	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности	7
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы</b>	<b>10</b>
4.1. Общие компетенции	10
4.2. Профессиональные компетенции	13
4.3. Матрица компетенций выпускника	
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы</b>	<b>160</b>
5.1. Учебный план	160
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	166
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	173
5.4. Календарный учебный график	175
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	177
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	177
5.7. Практическая подготовка	177
5.8. Государственная итоговая аттестация	178
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	<b>178</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	178
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	179
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	179
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	181

### Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы учебных предметов

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 4. Материально-техническое оснащение

Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 6. Рабочая программа воспитания

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана ГАПОУ «Колледж сервиса» на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

### 1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело");

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

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

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

Локальные нормативные акты:

Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»;

Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;

Положение об экзамене по профессиональному модулю;

Положение об организации промежуточной аттестации обучающихся в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»;

Положения о практической подготовке обучающихся в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»;

Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области».

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОУП – общие учебные предметы;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;  
УП – учебная практика;  
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных периодических медицинских осмотров	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело"	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	Повар, 3 разряда Бармен, 3 разряда	
Направленности (при наличии)	нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	нет	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	нет	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Общеобразовательная подготовка	<b>1476</b>	<b>252</b>
Обязательная часть образовательной программы	<b>2952</b>	<b>1939</b>
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	466	204
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	182	76
Общепрофессиональный цикл	598	111
Профессиональный цикл	1562	1548

в т.ч. практика:	1548	1548
-учебная	612	612
- производственная	792	792
- преддипломная практика	144	144
Вариативная часть образовательной программы	<b>1296</b>	<b>1081</b>
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	50	25
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	40	40
УП.02 Учебная практика	36	36
УП.03 Учебная практика	36	36
УП.04 Учебная практика	36	36
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	100	50
УП.05 Учебная практика	36	36
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	30	10
ПП.05 Производственная практика	36	36
МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии "Повар"	100	50
УП.07 Учебная практика	108	108
в т.ч. запрос работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" кластера (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	688	618
ОП.10ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности	72	52
ПП.02 Производственная практика	72	72
ПП.03 Производственная практика	36	36
ПП.04 Производственная практика	36	36
ПП.05 Производственная практика	72	72
ПП.07 Производственная практика	108	108
ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен)	292	242
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы	216	



Всего	5940	3272
-------	------	------

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

3.2. Профессиональные стандарты<sup>1</sup>

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"	А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.013 Официант, бармен	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант, бармен" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68146)	В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	

<sup>1</sup> При отсутствии профессионального стандарта заполняется таблица с перечнем квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.).

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
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	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
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	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
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	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
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	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
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ВД.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем	ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих,

<p>профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)</p>	<p>должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)</p>
<p><i>Наименование вида деятельности по освоению профессии рабочего, должности служащего по запросу работодателя</i></p>	
<p>ВД.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен)</p>	<p>ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"</p>

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>
		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;
		составить план действия;
		определить необходимые ресурсы;
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		реализовать составленный план;
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		<b>Знания:</b>
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
методы работы в профессиональной и смежных сферах;		
структуру плана для решения задач;		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	<b>Умения:</b>
		определять задачи для поиска информации;
		определять необходимые источники информации;
		планировать процесс поиска;
		структурировать получаемую информацию;
		выделять наиболее значимое в перечне информации;
		оценивать практическую значимость результатов поиска;
		оформлять результаты поиска
		<b>Знания:</b>
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
приемы структурирования информации;		
формат оформления результатов поиска информации		
ОК 03.	Планировать и	<b>Умения:</b>

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

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b></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 профессии</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	<p><b>Умения:</b></p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>Умения:</b></p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b></p>

	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
	правила разработки бизнес-планов
	порядок выстраивания презентации
	кредитные банковские продукты

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.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	<b>Навыки:</b>
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
		упаковки и хранения полуфабрикатов
		<b>Умения:</b>
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;
оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их		

		<p>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 и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>
		<p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>
		<p>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>
		<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>
		<p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</p>
		<p>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p>



	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;
	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке
	производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
	правила утилизации отходов;
	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<b>Навыки:</b>
	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения

обработанного сырья с учетом требований безопасности;
обеспечения ресурсосбережения
<b>Умения:</b>
выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
распознавать недоброкачественные продукты;
контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);

		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		<b>Знания:</b>
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		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;
		формы, техника нарезки, формования, 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	<b>Навыки:</b>
		выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**Умения:**

выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;

владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;

проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;

осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;

выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;

соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании

		(комплектовании);
		применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		<b>Знания:</b>
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;
		правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;
		правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		<b>Навыки:</b>
		выполнения разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обслуживания

ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

**Умения:**

выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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 и презентации
		<b>Знания:</b>
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		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
ВД.02 Организация и	ПК 2.1. Организовывать подготовку	<b>Навыки:</b>

<p>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>рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</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>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p>
		<p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>
		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</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</p>



<p>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;</p>
<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
<p><b>Знания:</b></p>
<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p>
<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</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 для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p>
		<p>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 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><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p>

	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и 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 супов сложного ассортимента;</p>
	<p>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>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>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
	<p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p>
	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p>

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;
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
<b>Знания:</b>
процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		<p>актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;</p>
		<p>правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p>
		<p>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p>
		<p>способы выявления и исправления дефектов,</p>
		<p>охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>		<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов 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>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для</p>

	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
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	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, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для



		подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;
		температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;
		требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<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><b>Навыки:</b></p> <p>выполнять 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><b>Умения:</b></p> <p>выполнять 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>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими</p>

требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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 и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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;
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при

	термической обработке;
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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 горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;
	рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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
<b>Знания:</b>
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;
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;
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;
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей,

		круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>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;</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 яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать</p>

региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 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;
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий

	<p>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><b>Знания:</b></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; нормы, правила</p>

	взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	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 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;



		<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>
	<p>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</p>	<p><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></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>

	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 горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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 рыбы, нерыбного водного сырья 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 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;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную 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
		<b>Знания:</b>
		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;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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 горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		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 горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

		<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><b>Навыки:</b></p> <p>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><b>Умения:</b></p> <p>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,</p>

	<p>входящих в состав горячих 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 органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
	<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять</p>

	исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;
	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;
	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
	<b>Знания:</b>
	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;
	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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических

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

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Навыки:**

выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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;

ведения расчетов с потребителем

**Умения:**

выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и

	анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
	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; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;
	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
	<b>Знания:</b>
	процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	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);
	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с

		<p>дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептов;</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>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>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><b>Навыки:</b></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 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><b>Умения:</b></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;</p>

	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
	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;
	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
	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;
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	<b>Знания:</b>

	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, 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>

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Навыки:**

выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Умения:**

выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок 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 холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
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;
вести учет реализованных холодных соусов, заправок 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
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок 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 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;
	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей	<b>Навыки:</b>
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 салатов 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 салатов 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 салатов 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 салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи салатов;
	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
	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.
<b>Знания:</b>
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;
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к

	<p>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;</p> <p>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</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

обслуживания

**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, 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 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 канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
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;

вести учет реализованных канапе, холодных закусок 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
<b>Знания:</b>
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;
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок 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 канапе, холодных закусок;
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;
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 канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;
	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

		<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, 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><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, 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><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать 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>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, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами</p>

	закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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 холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья 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 холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты

	<p>для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p>
	<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
	<p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
	<p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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><b>Знания:</b></p>
	<p>процессы 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>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного</p>

	сырья 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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	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 холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления

		холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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 рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		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, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, 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><b>Умения:</b></p>



обслуживания

выполнять и контролировать 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;

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, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 дичи, 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 холодные 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;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;
	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

<p>рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
<p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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><b>Знания:</b></p>
<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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, кролика;</p>
<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>

	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 холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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, кролика для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		<p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<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><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></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</p>

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

		<p>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>ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей</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><b>Навыки:</b></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</p>

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

**Умения:**

выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

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;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

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;
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

		<p>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><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></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</p>

	соответствии с рецептурой, заказом;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;
	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 холодные 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 холодных 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 холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов 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 холодных десертов;
	вести учет реализованных холодных десертов 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
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству,

	примерные нормы выхода холодных десертов 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 десертов сложного ассортимента;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
	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 десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью

		использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
		температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
		правила общения с потребителями;
		базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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><b>Навыки:</b></p> <p>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><b>Умения:</b></p>

	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих 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 холодной кулинарной продукции</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>

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 горячие 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 горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов 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.);



	<p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p>
	<p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; 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><b>Знания:</b></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</p>
	<p>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 промышленного производства и</p>

	варианты их использования;
	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, 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 десертов сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного

		ассортимента;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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	<b>Навыки:</b>
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>Умения:</b>
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков 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 напитков;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных 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 холодной кулинарной продукции
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 холодные 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 холодные напитки;
оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и
исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с

	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
	<p>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков 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 напитков;</p>
	<p>вести учет реализованных холодных напитков 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><b>Знания:</b></p>
	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости</p>

	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 десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;
	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков 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, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;

		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>
		<p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p>
		<p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p>
		<p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</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><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>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</p>

	дополнительных ингредиентов;
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;
	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 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 горячих напитков 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 контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
	<b>Знания:</b>

	<p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
	<p>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, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
	<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, 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 напитков сложного ассортимента;</p>
	<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков 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 горячих напитков 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 напитков сложного ассортимента;</p>
		<p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p>
		<p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p>
		<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p>
		<p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</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><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептов 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><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации</p>

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

		<p><b>Знания:</b></p> <p>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, 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>ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,</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</p>	<p><b>Навыки:</b></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</p>

<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>регламентами</p>	<p>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><b>Умения:</b></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>

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

		ответственности
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке
		производственного инвентаря и кухонной посуды;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
		способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	<b>Навыки:</b>
		выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий



кондитерских изделий

**Умения:**

выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;

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;
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;
определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);
соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;
выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный

		инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;
		контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		<b>Знания:</b>
		процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;
		температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,		<b>Навыки:</b>
		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

видов и форм обслуживания

**Умения:**

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента 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 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, 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 сложного ассортимента 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;
	доводить тесто до определенной консистенции;
	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
	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;
	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 и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
	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 контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

<b>Знания:</b>
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;
ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;
виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и

		<p>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><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>



	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, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	доводить тесто до определенной консистенции;

	<p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</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>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
	<p>осуществлять 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 отпуском, упаковкой на вынос;</p>
	<p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
	<p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p>
	<p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p>
	<p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p>

<p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
<p><b>Знания:</b></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;</p>
<p>виды, назначение столовой посуды для отпуски с раздачи, прилавка,</p>

		контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		правила маркирования и упаковывания
	<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><b>Навыки:</b></p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента 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; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p>

распознавать недоброкачественные продукты;
контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	доводить тесто до определенной консистенции;
	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	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;
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного

	ассортимента при их порционировании (комплектовании);
	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведения расчетов, оформления результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p>
<p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p>
<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><b>Знания:</b></p>
<p>процессы разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>

		<p>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 рецептов;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости</p>
<p>ВД.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><b>Навыки:</b></p> <p>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 рецептов 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</p>

изделий, напитков
<b>Умения:</b>
разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
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

<p>потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;</p>
<p>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p>
<p><b>Знания:</b></p>
<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;</p>
<p>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><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>координации деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>Умения:</b></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><b>Знания:</b></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;</p> <p>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 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><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p><b>Умения:</b></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</p>

	ресурсов;
	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
	определять потребность для выполнения производственной программы;
	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
	<b>Знания:</b>
	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;
	изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;
	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);
	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).
	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
	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
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности	<b>Навыки:</b>
	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;

подчиненного персонала

планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

**Умения:**

выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;

определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;

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 HACCP, 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



		<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>схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения</p> <p>организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</p> <p>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;</p> <p>правила составления графиков выхода на работу</p>
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>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><b>Умения:</b></p> <p>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,</p>

		<p>регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p><b>Знания:</b></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, мастерклассов, 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>
<p>ВД.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности</p>	<p>ПК 7.1. Осуществлять выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Использовать посудомоечные машины</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в</p>

выпускников

приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
<b>Знания:</b>
Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
<b>Навыки:</b>
Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
<b>Умения:</b>
Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения

ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
Производить обработку овощей, фруктов и грибов
Нарезать и формовать овощи и грибы
Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
Готовить блюда и гарниры из овощей
Готовить каши и гарниры из круп
Готовить блюда из яиц
Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
Готовить блюда из бобовых
Готовить блюда из рыбы
Готовить блюда из морепродуктов
Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
Готовить блюда из домашней птицы
Готовить мучные блюда
Готовить горячие напитки
Готовить сладкие блюда
Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
<b>Знания:</b>

		<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
<p>ВД.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176</p>	<p>ПК.8.1 Принимать заказы у гостей организации питания на блюда и напитки</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания</p> <p>Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков</p> <p>Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания</p> <p>Досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</p> <p>Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков</p> <p>Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам</p>

Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"

Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами
Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки
Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания
Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания
<b>Знания:</b>
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
Характеристика блюд и напитков, включенных в меню
Правила сочетаемости напитков и блюд
Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и диджестивов
Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
Классификация кофе по видам и степени обжарки
Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
Техника продаж и презентации блюд и напитков
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
<b>Навыки:</b>
Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания
Поддача блюд и напитков гостям организации питания
Замена использованной посуды, приборов и столового белья

ПК.8.2 Обслуживать гостей в зале организации питания

	<b>Умения:</b>
	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков
	Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
	Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков
	Презентовать гостям блюда и напитки при подаче
	Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей
	Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
	Разрешать конфликтные ситуации
	<b>Знания:</b>
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
	Правила и техника подачи блюд
	Правила и техника подачи вина
	Правила и техника подачи пива
	Правила и техника подачи коктейлей
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Правила и техника подачи чая и кофе
Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов	
Методы разрешения конфликтных ситуаций	
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	

### 4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики<sup>2</sup>

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01. 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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4

<sup>2</sup> Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.



		<p>приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного 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</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>	33.011	<p>ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	ТФ В/01.4

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>33.011</p>	<p>ОТФ В  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>ТФ В/02.4</p>
--	---	---	---------------	---	------------------

		<p>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>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>			
--	--	--	--	--	--

	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	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4
		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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4

		<p>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</p>			
--	--	--	--	--	--

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
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	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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4
	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			33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

		<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	33.011	<p>ОТФ В</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	ТФ В/01.4
			33.014	<p>ОТФ А</p> <p>Изготовление хлебобулочных изделий под</p>	ТФ А/01.3

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		руководством пекаря	
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4
		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 ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4



		<p>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</p>			
		<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных</p>	33.014	<p>ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>	ТФ В/04.4

		изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		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	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/05.4
		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	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4

ВД.06 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	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5
		33.014	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/01.5
		33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/02.5
			ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/01.6
		33.014	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/02.5

			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/02.5
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/03.5
ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания				ТФ D/02.6	
33.014			ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/03.5	
33.010			ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/03.5	
33.011			ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации	ТФ D/03.6	
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного				

		персонала		питания		
			33.014	ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/01.6 ТФ D/03.6	
			33.010	ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ D/01.6 ТФ D/03.6	
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	33.011	ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/04.6	
			33.014	ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ D/02.6	
			33.010	ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ D/02.6	
		ВД.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем	ПК 7.1. Осуществлять выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	А/01.3

профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)				руководством повара	
	ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	33.011		ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/02.3
ВД.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен)	ПК.8.1 Принимать заказы у гостей организации питания на блюда и напитки	33.013		ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
	ПК.8.2 Обслуживать гостей в зале организации питания				В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания











ПМ.01	Экзамен по модулю																																																					
ПМ.02	<p>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>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	<p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.02	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.03	Экзамен по модулю																																														
ПМ.04	<b>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</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.05	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.05	Экзамен по модулю																																														
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0





<p>ПМ.08</p>	<p>Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен)</p>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<p>МДК.08.01</p>	<p>Технология выполнения работ по профессии 11176 Бармен</p>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<p>УП.08</p>	<p>Учебная практика</p>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<p>ПП.08</p>	<p>Производственная практика</p>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<p>ПМ.08.КЭ</p>	<p>Квалификационный экзамен</p>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план <sup>3</sup>

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределенной по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2		3	4	5	6	7	8	9	69%	31%								
<b>ОП</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>		<b>1476</b>	<b>252</b>	<b>1414</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>500</b>	<b>658</b>	<b>272</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.01	Русский язык	Э	168	20	162				6			62	106						
ОУП.02	Литература	ДЗ	110	20	110							50	60						
ОУПУ.03	Математика	Э	272	20	266				6			70	110	92					
ОУП.04	Иностранный язык	ДЗ	108	30	108							30	30	48					
ОУПУ.05	Информатика	Э	112	40	106				6			46	66						
ОУП.06	Физика	ДЗ	60	10	60							30	30						
ОУП.07	Химия	КДЗ	60	30	60								30	30					
ОУП.08	Биология	КДЗ	60	20	60								30	30					
ОУПУ.09	История	Э	122	10	116				6			50	72						
ОУП.10	Обществознание	Э	84	10	78				6			26	58						
ОУП.11	География	ДЗ	36	6	36									36					

<sup>3</sup> Образовательная организация распределяет часы в учебном плане в зависимости от срока реализации и объема ОПОП-П, согласованных с работодателем, с учетом примерного распределения объема в ПОП-П.

ОУП.12	Физическая культура	ДЗ	100	<b>10</b>	100							32	32	36					
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	70	<b>10</b>	70							70							
ДУП.01	Право	ДЗ	46	<b>6</b>	46										46				
ДУП.02	Проектная деятельность	ДЗ	68	<b>10</b>	36			32				34	34						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>466</b>	<b>204</b>	<b>466</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>466</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>42</b>	<b>160</b>	<b>48</b>	<b>88</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	КДЗ	48	<b>8</b>	48					48								48	
ОГСЭ.02	История	КДЗ	48	<b>8</b>	48					48								48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	164	<b>164</b>	164					164					64	20	30	24	26
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	164	<b>10</b>	164					164					64	22	34	24	20
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	42	<b>14</b>	42					42									42
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>182</b>	<b>76</b>	<b>174</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>182</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>106</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия	Э	146	<b>70</b>	138			2	6	146				40	106				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	З	36	<b>6</b>	36					36						36			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>720</b>	<b>400</b>	<b>686</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>30</b>	<b>598</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>200</b>	<b>202</b>	<b>32</b>	<b>36</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	46	26	46					46			46						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	92	30	86				6	92					92				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	112	60	106				6	62	50				112				
ОП.04	Организация обслуживания	Э	92	60	82			4	6	92						92			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	76	32	70				6	76								76	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-	ДЗ	36	32	36					36									

	правовых знаний																		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Э	94	88	88			6	94							40	54		
ОП.08	Охрана труда	З	32	10	32				32									32	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	10	68				68							32	36		
ОП.10	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72	52	72					72						36	36		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2736</b>	<b>2196</b>	<b>1174</b>	<b>1404</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>126</b>	<b>1562</b>	<b>1174</b>	<b>112</b>	<b>160</b>	<b>300</b>	<b>380</b>	<b>334</b>	<b>538</b>	<b>532</b>	<b>380</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>214</b>	<b>190</b>	<b>128</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>214</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>214</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	КДЗ	32	24	30			2		32									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	КДЗ	98	82	98					98									
УП.01	Учебная практика	КДЗ	36	36		36				36						36			
ПП.01	Производственная практика	КДЗ	36	36		36				36						36			
ПМ.01	Экзамен по модулю	Э	12	12					12	12						12			







<b>ПМ.07</b>	<b>Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)</b>		<b>526</b>	<b>432</b>	<b>226</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>210</b>	<b>316</b>	<b>112</b>	<b>160</b>	<b>86</b>	<b>168</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	ДЗ	226	132	226					126	100	40	88	50	48				
УП.07	Учебная практика	КДЗ	144	144		144				36	108	36	36	36	36				
ПП.07	Производственная практика	КДЗ	144	144		144				36	108	36	36		72				
ПМ.07. КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ	12	12					12	12					12				
<b>ПМ.08*</b>	<b>Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен)</b>		<b>292</b>	<b>242</b>	<b>94</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>292</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>112</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.08.01	Технология выполнения работ по профессии 11176 Бармен	Э	100	50	94				6		100					40	60		
УП.08	Учебная практика	КДЗ	72	72		72					72					36	36		
ПП.08	Производственная практика	КДЗ	108	108		108					108					36	72		
ПМ.08. КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ	12	12					12		12						12		
<b>ЦДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>	<b>144</b>		<b>144</b>				<b>144</b>									<b>144</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>216</b>																<b>216</b>
<b>Итого:</b>			<b>5940</b>	<b>3272</b>	<b>3914</b>	<b>1548</b>	<b>20</b>	<b>50</b>	<b>192</b>	<b>2952</b>	<b>1296</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>

\* ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) – введен по запросу работодателя АО «Комбинат школьного питания «Огонек»



5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	50	1	<p>Вариативная часть в количестве 50 часов используется на увеличение часов обязательной части для формирования следующих умений у обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> </ul>
2.	ОП.10 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	72	2	<p>Введение дисциплины направлено на формирование следующих цифровых компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- защищать информацию (данные) при помощи паролей и кодирования;</li> <li>- находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов;</li> <li>- выбирать цифровые средства общения в</li> </ul>

				соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями (в том числе культурными) собеседника.
3.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	40	1	Вариативная часть в количестве 40 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: 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.
4.	УП.02 Учебная практика	36	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации

				и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5.	ПП.02 Производственная практика	72	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов производственной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6.	УП.03 Учебная практика	36	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
7.	ПП.03 Производственная практика	36	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов производственной практики с

				целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
8.	УП.04 Учебная практика	36	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
9.	ПП.04 Производственная практика	36	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов производственной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
10.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	100	1	Вариативная часть в количестве 100 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических

	ассортимента			единиц: 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.
11.	УП.05 Учебная практика	36	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
12.	ПП.05 Производственная практика	72	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов производственной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
13.	МДК.06.01 Оперативное управление	30	1	Вариативная часть в количестве 30 часов

	текущей деятельностью подчиненного персонала			используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: 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
14.	ПП.06 Производственная практика	36	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов производственной практики с целью отработки практических навыков по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала
15.	МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	100	1	Вариативная часть в количестве 100 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: приготовление супов и соусов, приготовление блюд из рыбы, приготовление блюд из мяса и домашней птицы, приготовление и оформление холодных блюд и закусок, приготовление сладких блюд и напитков
16.	УП.07 Учебная практика	108	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по освоению профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем

				профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)
17.	ПП.07 Производственная практика	108	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов производственной практики с целью отработки практических навыков по освоению профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)
18.	ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен)	292	1	Рабочая программа профессионального модуля используется в профессиональном образовании. В результате освоения модуля студент получает дополнительно рабочую профессию 11176 Бармен, что расширяет его возможности дальнейшего трудоустройства. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.
<b>Итого</b>		1296		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения <sup>4</sup>	Ответственный от предприятия
1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПП.01 Производственная практика	<u>36</u>	<u>3</u>	Предприятие общественного питания, мясо-рыбный цех	<u>Руководитель практики</u>
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	ПП.02 Производственная практика	<u>144</u>	<u>4-5</u>	Предприятие общественного питания, горячий цех	<u>Руководитель практики</u>
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	ПП.03 Производственная практика	<u>72</u>	<u>6</u>	Предприятие общественного питания, овощной цех	<u>Руководитель практики</u>
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	ПП.04 Производственная практика	<u>72</u>	<u>7-8</u>	Предприятие общественного питания, холодный цех	<u>Руководитель практики</u>
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	ПП.05 Производственная практика	<u>144</u>	<u>7-8</u>	Предприятие общественного питания, кондитерский цех	<u>Руководитель практики</u>
6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПП.06 Производственная практика	<u>72</u>	<u>7</u>	Предприятие общественного	<u>Руководитель практики</u>

<sup>4</sup> Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3



					питания	
7	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)	ПП.07 Производственная практика	<u>144</u>	<u>1-4</u>	Предприятие общественного питания	<u>Руководитель практики</u>
8	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен)	ПП.08 Производственная практика	<u>108</u>	<u>5-6</u>	Предприятие общественного питания	<u>Руководитель практики</u>

#### 5.4. Календарный учебный график



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

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

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

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

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

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

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

### 5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах АО "Комбинат школьного питания "Огонек", при проведении практических занятий, выполнении курсовой работы, всех видов практики;

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-4 курсах обучения, охватывая учебные предметы, дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) АО "Комбинат школьного питания "Огонек" на основании договора о практической подготовке обучающихся.

### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломной работы.

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

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

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;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;

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

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

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

## 6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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, 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, 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, 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, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар), ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек").

## 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 43 Сервис и туризм, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки на базе предприятия АО "Комбинат школьного питания "Огонек", а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 % («Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)»).

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях<sup>6</sup>

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1.	Милош Анна Валерьевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	Заведующий кулинарным отделением	19 лет
2.	Близнецова Елена Евгеньевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	2 года
3.	Бородина Анна Николаевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	24 года
4.	Верченко Ольга Федоровна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	44 года
5.	Галузин Андрей Владимирович	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	26 лет
6.	Имамова Роза Владимировна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	3 года
7.	Ильясова Аида Жаксыгалиевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	4 года
8.	Мазалова Ольга Владимировна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	1 год
9.	Мустафина Регина Ильгамовна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	4 года
10.	Минлибаева Евгения Николаевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	6 лет
11.	Рогачёва Ирина Петровна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	23 года
12.	Савелькина Наталья Александровна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	22 года
13.	Стрельчук Алина Алексеевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	28 лет
14.	Суюндукова Юлия	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	12 лет

<sup>6</sup> Таблица может быть дополнена информацией на усмотрение образовательной организации

	Ирековна			
15.	Уразбаева Сауле Бахиткиреевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	8 лет
16.	Хусаинова Лина Рамильевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	4 года
17.	Шендрик Алёна Васильевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	11 лет
18.	Штоббе Надежда Абрамовна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	1 год

#### 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет (семьдесят тысяч семьсот десять рублей).

**Приложение 1.1**  
**к ОПОП-II по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**

**ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

Разработчик: Нестерова О.В.

**2024 г.**



## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>6</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>6</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>6</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>7</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>7</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>10</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>10</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>10</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>15</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>31</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. (Приказ Министерства просвещения РФ от 14 ноября 2023 г. N 856 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»;

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «Русский язык» направлено на достижение следующих **целей:**

- осознание и проявление общероссийской гражданственности,

патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире;

- о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;

- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;

- совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;

- развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;

- обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

- обеспечение поддержки русского языка как языка государствообразующего народа, недопущения использования нецензурной лексики и противодействия излишнему использованию иностранной лексики.

3. Уровень освоения программы: базовый

4. Количество часов: 168

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Русский язык» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Освоение содержания учебного предмета «Русский язык» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

### **1.1 Личностные результаты**

Л1: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

Л2: 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;

Л3: сформированность нравственного сознания, этического поведения;

Л4: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

Л5: совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

Л6: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

### **1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания**

ЛР2: 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.

ЛР3: 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.

ЛР5: Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8: 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.

ЛР9: 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.

ЛР10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

### **1.3 Метапредметные результаты**

М1: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

М2: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М3: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

М4: развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

М5: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

М6: владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения.

### **1.4 Предметные результаты**

П1: сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;

П2: совершенствование умений создавать устные монологические и

диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

П3: сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);

П4: совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

П5: обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;

П6: сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;

П7: обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы;

совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);

П8: обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

П9: совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.



## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах
Объем образовательной нагрузки программы	168
Всего учебных занятий	162
в том числе:	
лекции, уроки	80
практические занятия	76
консультации	6
Промежуточная аттестация*	6

\*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета и экзамена

### 2.2. Содержание учебного предмета

#### Раздел 1. Язык. Общие сведения о языке. Основные разделы науки о языке.

Лингвистика как наука. Язык как знаковая система, ее устройство, функционирование. Основные функции и уровни языка. Взаимосвязь различных единиц и уровней языка.

Язык и общество. Язык и культура. Язык и история народа. Русский язык - государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения, национальный язык русского народа, один из мировых языков. Русский язык в Российской Федерации и в современном мире: в международном общении, в межнациональном общении.

Формы существования русского национального языка. Литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арг. Роль литературного языка в обществе. Активные процессы в русском языке на современном этапе. Взаимообогащение языков как результат взаимодействия национальных культур.

Культура речи в экологическом аспекте. Проблемы экологии языка. Качества хорошей речи. Проблемы речевой культуры в современном обществе. Историческое развитие русского языка. Выдающиеся отечественные лингвисты.

#### Раздел 2. Речь. Речевое общение.

Язык и речь. Культура речи. Речь как деятельность. Виды речевой деятельности: чтение, аудирование, говорение, письмо.

Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения). Речевой этикет. Основные функции речевого этикета. Устойчивые формулы русского речевого этикета

применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим.

Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной, план и композиция публичного выступления. Виды аргументации. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения.

Монологическая и диалогическая речь. Развитие навыков монологической и диалогической речи. Создание устных и письменных монологических и диалогических высказываний различных типов и жанров в научной, социально-культурной и деловой сферах общения. Овладение опытом речевого поведения в официальных и неофициальных ситуациях общения, ситуациях межкультурного общения.

Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма Функциональные стили (научный, официально-деловой, публицистический), разговорная речь и язык художественной литературы как разновидности современного русского языка.

Сфера употребления, типичные ситуации речевого общения, задачи речи, языковые средства, характерные для разговорного языка, научного, публицистического, официально-делового стилей.

Разговорная речь, сферы ее использования, назначение. Основные признаки разговорной речи: неофициальность, экспрессивность, неподготовленность, преимущественно диалогическая форма. Фонетические, интонационные, лексические, морфологические, синтаксические особенности разговорной речи. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор и другие

Научный стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки научного стиля: отвлеченность, логичность, точность, объективность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности научного стиля. Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля: монография, диссертация, научная статья, реферат, словарь, справочник, учебник и учебное пособие, лекция, доклад и другие.

Официально-деловой стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки официально-делового стиля: точность, стандартизованность, стереотипность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности официально-делового стиля. Основные жанры официально-делового стиля: закон, устав, приказ; расписка, заявление, доверенность; автобиография, характеристика, резюме и другие.

Публицистический стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки публицистического стиля: экспрессивность, призывность, оценочность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности публицистического стиля. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж, очерк, эссе, интервью

Язык художественной литературы и его отличие от других функциональных разновидностей языка. Основные признаки художественной речи: образность, широкое использование изобразительно-

выразительных средств, языковых средств других функциональных разновидностей языка.

Основные изобразительно-выразительные средства языка.

Текст, его основные признаки. Логико-смысловые отношения между предложениями в тексте. Виды чтения. Использование различных видов чтения в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста.

Информативность текста. Виды информации в тексте. Информационно-смысловая переработка прочитанного и прослушанного текста, включая гипертекст, графику, инфографику и другие.

План. Тезисы. Конспект. Реферат. Аннотация. Отзыв. Рецензия. Лингвистический анализ текстов различных функциональных разновидностей языка.

### **Раздел 3. Культура речи.**

Культура речи как раздел лингвистики. Основные аспекты культуры речи: нормативный, коммуникативный и этический. Коммуникативная целесообразность, уместность, точность, ясность, выразительность речи. Оценка коммуникативных качеств и эффективности речи. Самоанализ и самооценка на основе наблюдений за собственной речью.

Культура видов речевой деятельности – чтения, аудирования, говорения и письма.

Культура публичной речи. Публичное выступление: выбор темы, определение цели, поиск материала. Композиция публичного выступления.

Культура научного и делового общения (устная и письменная формы). Особенности речевого этикета в официально-деловой, научной и публицистической сферах общения. Культура разговорной речи.

Языковая норма, ее основные признаки и функции. Виды языковых норм русского литературного языка: орфоэпические (произносительные и акцентологические), лексические, грамматические (морфологические и синтаксические), стилистические.

Орфографические и пунктуационные правила. Стилистические нормы современного русского литературного языка. Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики. Фонетический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства фонетики. Орфоэпические нормы. Основные нормы современного литературного произношения: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Произношение некоторых грамматических форм. Особенности произношения иноязычных слов. Нормы ударения в современном литературном русском языке.

Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Лексический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства лексики: эпитет, метафора, метонимия, олицетворение, гипербола, сравнение. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Многозначные слова и омонимы, их употребление. Синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Иноязычные слова и их употребление. Лексическая сочетаемость. Тавтология. Плеоназм.

Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная. Экспрессивно-стилистическая окраска слова. Лексика нейтральная, высокая, сниженная. Эмоционально-оценочная окраска слова.

Фразеология русского языка. Крылатые слова. Морфемика и словообразование как разделы лингвистики. Словообразовательные нормы. Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности. Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур).

Морфология как раздел лингвистики. Морфологические нормы современного русского литературного языка. Морфологический анализ слова. Особенности употребления в тексте слов разных частей речи. Основные нормы употребления имен существительных: форм рода, числа, падежа. Основные нормы употребления имен прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы. Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных. Основные нормы употребления местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя. Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм, возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм прошедшего времени с суффиксом - ну-, форм повелительного наклонения.

Орфография как раздел лингвистики. Основные правила орфографии. Принципы и разделы русской орфографии. Правописание морфем; слитные, дефисные и отдельные написания; употребление прописных и строчных букв; правила переноса слов; правила графического сокращения слов. Орфографические правила. Правописание гласных в корне. Употребление разделительных ь и ъ. Правописание приставок. Буквы ы - и после приставок. Правописание суффиксов. Правописание н и nn в словах различных частей речи. Правописание не и ни. Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов. Слитное, дефисное и отдельное написание слов. Совершенствование орфографических и пунктуационных умений и навыков. Соблюдение норм литературного языка в речевой практике. Уместность использования языковых средств в речевом высказывании.

Синтаксис как раздел лингвистики. Синтаксический анализ словосочетания и предложения. Изобразительно-выразительные средства синтаксиса. Синтаксический параллелизм, парцелляция, вопросно-ответная форма изложения, градация, инверсия, лексический повтор, анафора, эпифора, антитеза; риторический вопрос, риторическое восклицание, риторическое обращение; многосоюзие, бессоюзие.

Синтаксические нормы. Порядок слов в предложении. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим. Основные нормы управления: правильный выбор падежной или предложнопадежной формы управляемого слова. Основные нормы употребления однородных членов предложения. Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов.

Основные нормы построения сложных предложений.

Пунктуация как раздел лингвистики. Пунктуационный анализ предложения. Разделы русской пунктуации и система правил, включенных в каждый из них: знаки препинания в конце предложений; знаки препинания внутри простого предложения; знаки препинания между частями сложного предложения; знаки препинания при передаче чужой речи. Сочетание знаков препинания. Знаки препинания и их функции. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым. Знаки препинания в предложениях с однородными членами. Знаки препинания при обособлении. Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями. Знаки препинания в сложном предложении. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Знаки препинания при передаче чужой речи.

Нормативные словари современного русского языка и лингвистические справочники; их использование. Основные виды словарей. Толковый словарь. Словарь омонимов. Словарь иностранных слов. Словарь синонимов. Словарь антонимов. Словарь паронимов. Этимологический словарь. Диалектный словарь. Фразеологический словарь. Словообразовательный словарь. Орфографический словарь. Орфоэпический словарь. Словарь грамматических трудностей. Комплексный словарь.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Планируемые результаты	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
<b>Раздел 1. Язык. Общие сведения о языке. Основные разделы науки о языке</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 1.1. Введение. Лингвистика как наука. Язык как знаковая система</b>	<b>Основное содержание</b> Язык как система. Основные уровни языка. Взаимосвязь различных единиц и уровней языка. Язык и общество. Язык и культура. Язык и история народа. Русский язык в Российской Федерации и в современном мире: в международном общении, в межнациональном общении. Формы существования русского национального языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго). Активные процессы в русском языке на современном этапе. Взаимообогащение языков как результат взаимодействия национальных культур. Проблемы экологии языка. Историческое развитие русского языка. Выдающиеся отечественные лингвисты.	2	Л4, М2, П1	УО, сочинение - рассуждение
<b>Раздел 2. Речь. Речевое общение</b>		<b>18</b>		
<b>Тема 2.1. Язык и речь</b>	<b>Основное содержание</b> Язык и речь. Культура речи. Речь как деятельность. Виды речевой деятельности: чтение, аудирование, говорение, письмо. Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения). Речевой этикет. Основные функции речевого этикета. Устойчивые формулы русского речевого этикета применительно к различным ситуациям	2	Л6, М8, П6	УО, эссе

	официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим. Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной, план и композиция публичного выступления. Виды аргументации. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения.			
<b>Тема 2.2. Функциональные стили речи и их особенности</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма Функциональные стили (научный, официально-деловой, публицистический), разговорная речь и язык художественной литературы как разновидности современного русского языка. Сфера употребления, типичные ситуации речевого общения, задачи речи, языковые средства, характерные для разговорного языка, научного, публицистического, официально-делового стилей.		ЛР2, ПЗ	УО, работа с текстом
<b>Тема 2.3. Официально-деловой стиль речи. Публицистический стиль речи.</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Официально-деловой стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки официально-делового стиля: точность, стандартизированность, стереотипность. Публицистический стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки публицистического стиля: экспрессивность, призывность, оценочность. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж, очерк, эссе, интервью		Л5, ЛР10, П9	УО, работа с текстом
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 1. Официально-деловой стиль речи. Составление документов.	2	Л7, ЛР3, П7	ПР, работа с текстом

	Практическая работа 2. Основные подстили и жанры научного стиля.	2		
<b>Тема 2.4. Литературный язык и язык художественной литературы</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Язык художественной литературы и его отличие от других функциональных разновидностей языка. Основные признаки художественной речи: образность, широкое использование изобразительно-выразительных средств, языковых средств других функциональных разновидностей языка. Основные изобразительно-выразительные средства языка.		Л5, ЛР10, П8	УО, работа с текстом
<b>Тема 2.5. Текст как произведение речи</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Текст. Признаки текста. Виды чтения. Использование различных видов чтения в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста. Информационная переработка текста. Виды преобразования текста. Анализ текста с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации. Лингвистический анализ текстов различных функциональных разновидностей языка.		Л7, ЛР9, М9	УО, работа с текстом
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 3. Лингвистический анализ текстов различных функциональных разновидностей языка.	2	ЛР2, П3	ПР, сообщение на заданную тему
	Практическая работа 4. План. Тезисы. Конспект. Реферат. Аннотация. Отзыв. Рецензия.	2	Л9, П6	ПР, работа с текстом
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические). Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности			



<b>Раздел 3. Культура речи</b>		<b>142</b>		
<b>Тема 3.1. Культура речи как раздел лингвистики</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Культура речи как раздел лингвистики. Основные аспекты культуры речи: нормативный, коммуникативный и этический. Коммуникативная целесообразность, уместность, точность, ясность, выразительность речи. Оценка коммуникативных качеств и эффективности речи. Самоанализ и самооценка на основе наблюдений за собственной речью.		ЛР2, П3	УО, сочинение
<b>Тема 3.2. Культура публичной речи, разговорной речи. Культура научного и делового общения</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Культура видов речевой деятельности – чтения, аудирования, говорения и письма. Культура публичной речи. Публичное выступление: выбор темы, определение цели, поиск материала. Композиция публичного выступления. Культура научного и делового общения (устная и письменная формы). Особенности речевого этикета в официально-деловой, научной и публицистической сферах общения. Культура разговорной речи.		ЛР5, М8, П4	УО, сообщение на заданную тему
<b>Тема 3.3. Понятие языковой нормы русского литературного языка</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Языковая норма, ее основные признаки и функции. Виды языковых норм русского литературного языка: орфоэпические (произносительные и акцентологические), лексические, грамматические (морфологические и синтаксические), стилистические.		ЛР7, П10	УО, тестовые задания
	<b>Практические занятия:</b>			

	Практическая работа 5. Виды языковых норм русского литературного языка. Правописание и произношение слов.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, сообщение на заданную тему
<b>Тема 3.4. Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Фонетический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства фонетики. Орфоэпические нормы. Основные нормы современного литературного произношения: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Произношение некоторых грамматических форм. Особенности произношения иноязычных слов. Нормы ударения в современном литературном русском языке.		Л4,ЛР8,М2	УО, зрительно – слуховой диктант
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 6. Фонетические нормы.	2	ЛР5,М8,П4	ПР, фонетический разбор
	Практическая работа 7. Фонетический разбор слова.	2	ЛР5,М8,П4	ПР, фонетический разбор
<b>Тема 3.5. Орфография как раздел лингвистики. Основные правила орфографии</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Основные правила орфографии. Принципы и разделы русской орфографии. Правописание морфем; слитные, дефисные и отдельные написания; употребление прописных и строчных букв; правила переноса слов; правила графического сокращения слов. Орфографические правила.		Л2,П4,М8	УО, тестовые задания
<b>Тема 3.6. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы Ъ.		Л2,П4,М8	УО, выборочно – распределительный диктант

	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 8. Правописание гласных и глухих согласных в слове.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, выборочно – распределительный диктант
<b>Тема 3.7. Правописание О/Ё после шипящих и Ц. Правописание приставок на З - / С – Правописание И – Ы после приставок</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Правописание О/Ё после шипящих и Ц. Правописание приставок на З - / С – Правописание И – Ы после приставок		ЛР2,Л4,М6	УО, предупредительный диктант
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 9. Правописание О/Ё после шипящих и Ц.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 10. Правописание н и nn в словах различных частей речи. Правописание не и ни.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 11. Правописание морфем; слитные, дефисные и отдельные написания; употребление прописных и строчных букв.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание
	Практическая работа 12. Правописание чередующихся гласных в корнях слов.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 13. Слитное, дефисное и отдельное написание слов.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание
	Практическая работа 14. Правописание приставок ПРИ - / - ПЕРЕ -. Правописание сложных слов.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 15. Совершенствование орфографических и пунктуационных умений и навыков.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание

<b>Тема 3.8. Лексикология как раздел лингвистики. Разряды слов</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Лексическое и грамматическое значения слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление		ЛР,5,М8,П2	УО, творческий диктант
<b>Тема 3.9. Русская лексика с точки зрения ее происхождения. Лексика с точки зрения её употребления</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская лексика, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения её употребления (Нейтральная лексика, книжная лексика, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика		Л5,ЛР8,М2	УО, объяснительный диктант
<b>Тема 3.10. Активный и пассивный словарный запас</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	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.		ЛР,5,М8,П2	УО, творческий диктант
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 16. <b>Дифференцированный зачет</b>	2	Л5,ЛР6,М8	ПР, тестовые задания
<b>Тема 3.11. Морфологические нормы. Имя существительное</b>	<b>Основное содержание</b>	2		

	Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.		Л5, ЛР10, П8	УО, работа с текстом
<b>Тема 3.12. Имя прилагательное</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.		Л7,М4,П6	УО, работа по карточкам
<b>Тема 3.13. Имя числительное. Местоимение</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода. Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения.		ЛР8,М6,П2	УО, объяснительный диктант
<b>Тема 3.14. Глагол. Причастие. Деепричастие</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание		ЛР8,М6,П2	УО, объяснительный диктант

	суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Морфологический разбор причастия. Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание не с деепричастиями. Морфологический разбор деепричастия.			
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 17. Причастный оборот. Деепричастный оборот. Знаки препинания в предложении.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание
<b>Тема 3.15. Наречия. Слова категории состояния</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте. Слова категории состояния (безлично – предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.		Л5,М2,П2	УО, тестовые задания
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 18. Правописание наречий.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание
<b>Тема 3.16. Предлог как часть речи. Правописание предлогов</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, вследствие и др.) от слов-омонимов.		Л5,М6,П6	УО, устный опрос, письмо по памяти

	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 19. Правописание предлогов.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание
<b>Тема 3.17. Союз как часть речи. Правописание союзов</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.		Л5,М6,П6	УО, устный опрос, письмо по памяти
<b>Тема 3.18. Частица как часть речи. Правописание частиц</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Правописание частиц НЕ и НИ с разными частями речи. Правописание частиц. Правописание частиц НЕ и НИ с разными частями речи. Употребление частиц в речи.		Л1,М6,П1	УО, работа по карточкам
<b>Тема 3.19. Правописание междометий и звукоподражательных слов</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.		Л5,М6,П6	УО, устный опрос, письмо по памяти
<b>Тема 3.20. Синтаксические нормы</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения.		ЛР2, П2	УО, фронтальный опрос
<b>Тема 3.21. Простое предложение</b>	<b>Основное содержание</b>	2		

	<p>Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи.</p> <p>Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов.</p> <p>Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым.</p> <p>Согласование сказуемого с подлежащим.</p> <p>Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение).</p> <p>Роль второстепенных членов предложения в построении текста.</p> <p>Односоставное и неполное предложения.</p> <p>Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего.</p> <p>Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого.</p>		Л5, ЛР7, ПЗ	УО, письменный опрос
<b>Тема 3.22. Осложненное простое предложение</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	<p>Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.</p> <p>Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи.</p> <p>Предложения с обособленными и уточняющими членами.</p> <p>Обособление определений. Обособление приложений.</p> <p>Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения.</p>		Л1, ЛР9, ПЗ	УО, самостоятельная работа
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 20. Осложненное простое предложение	2	Л1, М5, ПЗ	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 21. Осложненное простое предложение.	2	Л4, ЛР8, М2	ПР, контрольное списывание
	Практическая работа 22. Осложненное простое предложение.	2	Л1, М5, ПЗ	ПР, выборочно –



				распределительный диктант
<b>Тема 3.23. Вводные слова и предложения. Обращение</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	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. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. Знаки препинания при междометии. Употребление междометий в речи.		ЛР6, М6, П6	УО, творческий диктант
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 23. Знаки препинания при обращении и вводных словах.	2	Л6, М3, П4	ПР, самостоятельная работа
<b>Тема 3.24. Сложносочиненное предложение</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении.		ЛР3, М6, П9	УО, объяснительный диктант
<b>Тема 3.25. Знаки препинания в сложносочиненном предложении</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.		ЛР6, М6, П6	УО, творческий диктант
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 24. Знаки препинания в сложносочиненном предложении.	2	Л6, М3, П4	ПР, самостоятельная

				работа
	Практическая работа 25. Знаки препинания в сложносочиненном предложении.	2	Л3, М3, П4	ПР, самостоятельная работа
<b>Тема 3.26. Сложноподчиненное предложение</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи		ЛР6, М6, П6	УО, творческий диктант
<b>Тема 3.27. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи		ЛР6, М6, П6	УО, творческий диктант
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 26. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 27. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	2	Л4, ЛР8, М2	ПР, контрольное списывание
	Практическая работа 28. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
<b>Тема 3.28. Бессоюзное сложное предложение</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.		ЛР6, М6, П6	УО, творческий диктант
<b>Тема 3.29. Знаки</b>	<b>Основное содержание</b>	2		

<b>препинания в бессоюзном сложном предложении</b>				
	Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.		ЛР6, М2, П1	УО, устный опрос
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 29. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 30. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
<b>Тема 3.30. Сложное предложение с разными видами связи</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.		ЛР6, М6, П6	УО, тестовые задания
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 31. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание
	Практическая работа 32. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 33. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание
<b>Тема 3.31. Сложное синтаксическое целое как компонент текста</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Сложное синтаксическое целое как компонент текста. Его структура и анализ.		ЛР6, М6, П6	УО, тестовые задания
<b>Тема 3.32. Способы передачи чужой речи.</b>	<b>Основное содержание</b>	2		

<b>Оформление диалога.</b>				
	Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.		ЛР6, М6, П6	УО, тестовые задания
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 34. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 35. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание
<b>Тема 3.33. Нормативные словари современного русского языка и лингвистические справочники</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Основные виды словарей. Толковый словарь. Словарь омонимов. Словарь иностранных слов. Словарь синонимов. Словарь антонимов. Словарь паронимов. Этимологический словарь. Диалектный словарь. Фразеологический словарь. Словообразовательный словарь. Орфографический словарь. Орфоэпический словарь. Словарь грамматических трудностей. Комплексный словарь.		ЛР6, М6, П6	УО, тестовые задания
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 36. Основные виды словарей.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, самостоятельная работа
<b>Тема 3.34. Соблюдение норм литературного языка в речевой практике</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Соблюдение норм литературного языка в речевой практике. Уместность использования языковых средств в речевом		Л1, М5, П3	УО, тестовые задания

	высказывании.			
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 37. Соблюдение норм литературного языка в речевой практике.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 38. Соблюдение норм литературного языка в речевой практике.	2	Л4, ЛР8, М2	ПР, контрольное списывание
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари. Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет			
		156 ч.		
Консультации		6		
ЭКЗАМЕН		6		
<b>ВСЕГО</b>		168		

## 4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Русский язык».

Оборудование кабинета - посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя.

Кабинет оснащен классной доской, шкафом для хранения учебно-наглядных пособий и носителей информации.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### 4.2.1. Основные печатные источники:

1. Антонова, Е.С. Русский язык и культура речи: учебник / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. – Москва: Академия, 2023. – 320 с. – ISBN 978-5-4468-2819-7. – Текст: непосредственный.

2. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. – Москва: Академия, 2023. – 384 с. – ISBN 978-5-7695-9530-1. – Текст: непосредственный.

3. Вакурова, О.Ф. Готовимся к единому государственному экзамену. Русский язык: учебное пособие / О.Ф. Вакурова, С.И. Львова, И.П. Цыбулько. – Москва: Дрофа, 2023. – 71с. Текст: непосредственный

4. Воителева, Т.М. Русский язык и культура речи. Дидактические материалы: учебное пособие / Т.М. Воителева. – 8 издание, стереотипное. – Москва: Академия, 2022. – 176 с. - ISBN 978-5-4468-079-3. – Текст: непосредственный.

5. Русский язык: учебник / Н.А. Герасименко, А.В. Канафьева, В.В. Леденева [и д.р.]. – Москва: Академия, 2022 – 496 с. - ISBN 978-5-7695-8131-1. – Текст: непосредственный.

#### 4.2.2. Интернет-ресурсы:

1. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека: сайт. – Москва, 218. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 20.05.2024). – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

2. [www.iprbooks.ru](http://www.iprbooks.ru): электронная библиотека: сайт – Саратов, (дата обращения: 25.05.2024). – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

#### 4.2.3. Дополнительные источники:

1. Русский язык. Введение в науку о языке. Лексикология. Этимология. Фразеология. Лексикография: учебник / Г. Г. Инфантова, Л. Г. Барлас, М. Г. Сейфулин, Н. А. Сенина; под редакцией Г. Г. Инфантовой. — Москва: Академический проект, 2022. — 239 с. — ISBN 978-5-8291-2613-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. —

URL: <https://www.iprbookshop.ru/110006.html> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Иванова, И. С. Русский язык: шаг за шагом. В 3 частях. Ч. 1: учебное пособие / И. С. Иванова, С. А. Ильина. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 169 с. — ISBN 978-5-4497-0987-5 (ч. 1), 978-5-4497-0998-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/104671.html> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/104671>

**Приложение 1.2**  
**к ОПОП-II по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**

**ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА**

Разработчик: Пермякова О.С.

**2024 г.**



## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>5</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>6</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>7</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>9</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>9</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>9</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>21</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>44</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»;

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «Литература» направлено на достижение следующих **целей:**

-сформированность чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам;

- развитие ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов;

- осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности.

3. Уровень освоения программы базовый

4. Количество часов:110

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Литература» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

# **1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Освоение содержания учебного предмета «Литература» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

## **1.1 Личностные результаты**

Л1. Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

Л2. принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображёнными в литературных произведениях;

Л3. осознание российской гражданской идентичности в поликультурном многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литератур народов России;

Л4. способность оценивать ситуацию, в том числе представленную в литературном произведении, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризую поведение и поступки персонажей художественной литературы;

Л5. способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, в том числе литературы;

Л6. активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью, в том числе с адекватной оценкой поведения и поступков литературных героев.

## **1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания**

ЛР2: 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 3: Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;

ЛР 5: Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

ЛР 6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;

ЛР 7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛР 8: Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

ЛР 10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;

ЛР 11: Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

### **1.3 Метапредметные результаты**

М1. самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, заложенную в художественном произведении, рассматривать её всесторонне;

М2. устанавливать существенный признак или основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов;

М3. выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, в том числе при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко-литературного процесса;

М4. владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, навыками разрешения проблем с опорой на художественные произведения; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М5. уметь переносить знания, в том числе полученные в результате чтения и изучения литературных произведений, в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

М6. владеть навыками получения литературной и другой информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления при изучении той или иной темы по литературе;

М7. создавать тексты в различных форматах и жанрах (сочинение, эссе, доклад, реферат, аннотация и др.) с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

М8. оценивать достоверность, легитимность литературной и другой информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;

М9. владеть различными способами общения и взаимодействия в парной и групповой работе на уроках литературы; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

М10. развёрнуто и логично излагать в процессе анализа литературного произведения свою точку зрения с использованием языковых средств;

М11. принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и

обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях.

#### **1.4 Предметные результаты**

П1. осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;

П2. осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

П3. сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

П4. знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов Росси;

П5. сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

П6. способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;

П7. осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

П8. сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

П9. владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико - литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлаботоническая), дольник,

верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;

П10. умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

П11. сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;

П12. владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

П13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах
<b>Объем образовательной нагрузки программы</b>	<b>110</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>110</b>
<b>в том числе:</b>	
лекции, уроки	<b>90</b>
практические занятия	<b>20</b>
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>	
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	
<b>Промежуточная аттестация*</b>	

\*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачёта

### 2.2. Содержание учебного предмета

<b>Введение</b>	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусства.
<b>Раздел 1. Литература второй половины XIX века</b>	
<b>Тема 1.1. А.Н. Островский. Драма «Гроза»</b>	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н.Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно- исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе.



	<b>Практическая работа № 1:</b> Конфликт романтической личности с укладом жизни.
<b>Тема 1.2. И.А. Гончаров. Роман «Обломов»</b>	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас
<b>Тема 1.3. Литературная критика второй половины XIX века</b>	Литературная критика второй половины XIX века (статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина»)
<b>Тема 1.4. И.С. Тургенев. Роман «Отцы и дети»</b>	Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики.
<b>Тема 1.5. Нигилизм Базарова</b>	Нигилизм Базарова. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"
<b>Тема 1.6. Ф.И. Тютчев. Стихотворения</b>	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Для чтения и изучения: Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Умом Россию не понять...», «Нам не дано предугадать», «Не рассуждай, не хлопочи...», «К.Б.» («Я встретил вас – и всё былое...» и другие.
<b>Тема 1.7. Н.А. Некрасов. Стихотворения. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»</b>	Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Стихотворения: «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и гражданин», «Элегия» («Пуская нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно).

<p><b>Тема 1.8.</b> <b>Многообразие крестьянских типов</b></p>	<p>Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре.</p>
<p><b>Тема 1.9.</b> <b>А.А.Фет. Стихотворения</b></p>	<p>Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Для чтения и изучения: А.А. Фет. «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...» и др.</p>
<p><b>Тема 1.10.</b> <b>М.Е. Салтыков – Щедрин</b> <b>Роман - хроника «История одного города»</b></p>	<p>Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гиперболы, ирония, сатира. Эзопов язык. Роман – хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору). Например, главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» и другие.</p>
<p><b>Тема 1.11.</b> <b>Ф.М.Достоевский.</b> <b>Роман «Преступление и наказание»</b></p>	<p>Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.</p>
<p><b>Тема 1.12.</b> <b>Эволюция идеи «двойничества»</b></p>	<p>«Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом).</p>

<p><b>Тема 1.13.</b> <b>Л.Н. Толстой.</b> <b>«Роман-эпопея «Война и мир»</b></p>	<p>Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры</p>
<p><b>Тема 1.14.</b> <b>«Мысль семейная» и «мысль народная» в романе.</b></p>	<p>«Мысль семейная» и «мысль народная» в романе. Роль народа и личности в истории. Экранизации романа.</p>
<p><b>Тема 1.15.</b> <b>Н.С. Лесков. Рассказ «Однодум»</b></p>	<p>Рассказ «Однодум». Смысл названия. Особенности повествовательной манеры Н.С. Лескова. Особенности сюжета произведения.</p>
<p><b>Тема 1.16.</b> <b>А.П. Чехов. Рассказы.</b> <b>Пьеса «Вишнёвый сад»</b></p>	<p>Малая проза А.П. Чехова. «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей</p>
	<p><b>Практическая работа № 2:</b> Символичность пьесы. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра.</p>
	<p><b>Практическая работа № 3:</b> Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра.</p>
<p><b>Раздел 2. Литература народов России</b></p>	
<p><b>Тема 2.1.</b> <b>Литература народов России</b></p>	<p>Стихотворения (не менее одного по выбору): Г. Тукая («Ребёнку», «Писателю», «Родная речь», «Книга»), К. Хетагурова («На смерть горянки», «Прости («Простите...»), «Воспоминание», «На свежей могиле») и др. Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.</p>
<p><b>Раздел 3. Зарубежная литература второй половины XIX века</b></p>	

<p><b>Тема 3.1.</b> <b>Зарубежная проза и поэзия второй половины XIX века</b></p>	<p>Произведения Ч. Диккенса «Дэвид Коперфилд», «Большие надежды»; Г. Флобер «Мадам Бовари» и др. Стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера и др.</p>
	<p><b>Практическая работа № 4:</b> Зарубежная драматургия второй половины XIX века (пьесы Г. Гауптмана «Перед восходом солнца», Г. Ибсена «Кукольный дом») и др.</p>
<p><b>Раздел 4. Литература конца XIX –начала XX века</b></p>	
<p><b>Тема 4.1.</b> <b>Литература конца XIX –начала XX века</b></p>	<p>Традиции и новаторство в русской литературе на рубеже XIX - XX веков. Новые литературные течения. Модернизм. Трагические события эпохи (Первая мировая война, революция, гражданская война, массовые репрессии, коллективизация) и их отражение в русской литературе &lt;и литературе других народов России.&gt; Конфликт человека и эпохи. Развитие русской реалистической прозы, ее темы и герои. Государственное регулирование и творческая свобода в литературе советского времени. Художественная объективность и тенденциозность в освещении исторических событий. Сатира в литературе.</p>
<p><b>Тема 4.2.</b> <b>А.И. Куприн. Рассказ «Гранатовый браслет»</b></p>	<p>Сведения из биографии. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)</p> <p><b>Практическая работа № 5:</b> Традиции русской классической литературы в прозе Куприна.</p>
<p><b>Тема 4.3.</b> <b>Л.Н. Андреев. Рассказ «Большой шлем»</b></p>	<p>Андреев Леонид Николаевич. Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот", "Большой шлем" и другие</p>

<p><b>Тема 4.4.</b> <b>М. Горький. Рассказы.</b> <b>Пьеса «На дне»</b></p>	<p>Максим Горький (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»</p>
	<p><b>Практическая работа № 6:</b> Спор о назначении человека. Авторская позиция.</p>
<p><b>Тема 4.5.</b> <b>Стихотворения поэтов Серебряного века</b></p>	<p>Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. Символизм. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я – изысканность русской медлительной речи...»); А. Белый («Раздумье») Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза») Футуризм. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль». Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре</p>
<p><b>Раздел 5. Литература XX века</b></p>	

<p><b>Тема 5.1.</b> <b>Традиции и новаторство в русской литературе на рубеже XIX - XX веков.</b></p>	<p>Традиции и новаторство в русской литературе на рубеже XIX - XX веков. Новые литературные течения. Модернизм. Трагические события эпохи (Первая мировая война, революция, гражданская война, массовые репрессии, коллективизация) и их отражение в русской литературе &lt;и литературе других народов России. Конфликт человека и эпохи. Развитие русской реалистической прозы, ее темы и герои. Государственное регулирование и творческая свобода в литературе советского времени. Художественная объективность и тенденциозность в освещении исторических событий. Сатира в литературе.</p>
<p><b>Тема 5.2.</b> <b>И.А. Бунин. Рассказы</b></p>	<p>Иван Алексеевич Бунин. Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе . Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско (два рассказа – по выбору учителя) и другие. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта.</p>
<p><b>Тема 5.3.</b> <b>А.А. Блок.</b> <b>Стихотворения. Поэма «Двенадцать»</b></p>	<p>Александр Александрович Блок. Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене</p>

<p><b>Тема 5.4.</b> <b>В.В. Маяковский.</b> <b>Стихотворения. Поэма «Облако в штанах»</b></p>	<p>Владимир Владимирович Маяковский. Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину»</p> <p>Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре</p> <p>Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки</p>
<p><b>Тема 5.5.</b> <b>С.А. Есенин.</b> <b>Стихотворения</b></p>	<p>Сергей Александрович Есенин . («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венки...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...».</p> <p>Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Тема 5.6.</b> <b>О.Э. Мандельштам.</b> <b>Стихотворения.</b> <b>М.И. Цветаева. Стихотворения</b></p>	<p>О.Э. Мандельштам. Сведения из биографии. «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём под собою не чуя страны...» и др.</p> <p>Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Петербургские мотивы в поэзии. Теория поэтического слова О. Мандельштама.</p> <p>Марина Ивановна Цветаева. Сведения из биографии. «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Тоска по родине! Давно...», «Идешь на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной», «Книги в красном переплёте», «Красною кистью...» (из цикла «Стихи о Москве») и другие.</p> <p>Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Тема 5.7.</b> <b>А.А.Ахматова. Стихотворения.</b> <b>Поэма «Реквием»</b></p>	<p>Анна Андреевна Ахматова. Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Мужество», «Приморский сонет». Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.</p> <p>Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке</p>
<p style="text-align: center;"><b>Тема 5.8.</b> <b>М.А. Шолохов. Роман – эпопея</b> <b>«Тихий Дон»</b></p>	<p>Михаил Александрович Шолохов. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа</p>



<p><b>Тема 5.9.</b> <b>М.А. Булгаков. Роман «Мастер и Маргарита»</b></p>	<p>Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Экранизации романа.</p>
	<p><b>Практическая работа № 7:</b> Воланд и его окружение. Любовь и судьба Мастера.</p>
<p><b>Тема 5.10.</b> <b>А.П. Платонов. Рассказ «В прекрасном и яростном мире»</b></p>	<p>Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов). Сведения из биографии. Рассказ «В прекрасном и яростном мире». Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев-правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя. Теория литературы: развитие понятия о стиле писателя.</p>
<p><b>Тема 5.11.</b> <b>А.Т. Твардовский. Стихотворения</b></p>	<p>Александр Трифонович Твардовский. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери», «Я знаю: никакой моей вины...», «Дробиться рваный цоколь монумента...» и другие. Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству.</p>
<p><b>Тема 5.12.</b> <b>Проза о Великой Отечественной войне.</b> <b>А.Фадеев. «Молодая гвардия»</b></p>	<p>Проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению, не менее чем двух писателей): В.П. Астафьев «Пастух и пастушка»; Ю.В. Бондарева «Горячий снег»; В.В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б.Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К.Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, господи!»; В.Л. Кондратьев «Сашка»; В.П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е.И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два» и другие. А. Фадеев. «Молодая гвардия». Герои романа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью</p>
	<p><b>Практическая работа № 8:</b> Поэзия о Великой Отечественной войне (Ю.Друнина, М.В. Исаковский, Ю.В. Левитанский, С.С. Орлов, Д.С. Самойлов, К.М. Симонов, Б.А. Слуцкий и другие).</p>

	<b>Практическая работа № 9:</b> Драматургия о Великой Отечественной войне. Пьесы (одного произведения по выбору). Например, В.С. Розов «Вечно живые» и другие.
<b>Тема 5.13.</b> <b>А.И.Солженицын.</b> <b>«Один день Ивана Денисовича».</b> <b>Роман «Архипелаг Гулаг»</b> <b>(фрагменты)</b>	А.И.Солженицын. «Один день Ивана Денисовича». Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Размышления писателя о возможных путях развития человечества в повести. Мастерство А. Солженицына – психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Роман «Архипелаг Гулаг» (фрагменты).
<b>Тема 5.14.</b> <b>В.М. Шукшин.</b> <b>Рассказы</b>	В.М. Шукшин. Жизнь и творчество. Рассказы (не менее двух по выбору). Например, «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» и другие. <b>Практическая работа № 10:</b> Художественные особенности прозы В. Шукшина.
<b>Тема 5.15.</b> <b>В.Г. Распутин.</b> <b>Повесть «Последний срок»</b>	Валентин Григорьевич Распутин. Сведения из биографии. Повесть «Последний срок». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора.
<b>Тема 5.16.</b> <b>Н.М. Рубцов. И.А. Бродский.</b> <b>Стихотворения</b>	Н.М. Рубцов. Стихотворения (не менее трёх по выбору). Например, «Звезда полей», «Тихая моя родина!...», «В горнице моей светло», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...» и другие. И. А. Бродский. Сведения из биографии. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку...» и другие.
<b>Тема 5.17.</b> <b>Проза второй половины XX –</b> <b>начала XXI века</b>	Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санька" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и

	<p>другие) и другие.</p> <p>Поэзия второй половины XX - начала XXI века.</p> <p>Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других.</p>
<p><b>Тема 5.18.</b> <b>Драматургия второй половины XX – начала XXI века</b></p>	<p>Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие.</p>
<p><b>Раздел 6. Зарубежная литература XX века</b></p>	
<p><b>Тема 6.1.</b> <b>Зарубежная проза и поэзия XX века</b></p>	<p>Зарубежная проза XX века (не менее одного произведения по выбору). Например, произведения Р Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; А Камю «Посторонний»; Ф Кафки «Превращение»; Дж.Оруэлла «1984»; Э. М. Ремарка «На западном фронте без перемен», «Три товарища»; Дж Сэлинджера «Над пропастью во ржи»; Г Уэллса «Машина времени»; О Хаксли «О дивный новый мир»; Э Хемингуэя «Старик и море» и др. Зарубежная поэзия XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору) Например, стихотворения Г Аполлинера, Т. С. Элиота и др.</p>
<p><b>Тема 6.2.</b> <b>Зарубежная драматургия XX века</b></p>	<p>Зарубежная драматургия XX века (не менее одного произведения по выбору) Например, пьесы Б Брехта «Мамаша Кураж и её дети»; М Метерлинка «Синяя птица»; О Уайльда «Идеальный муж»; ТУильямса «Трамвай „Желание“»; Б Шоу «Пигмалион» и др.</p>
<p><b>Дифференцированный зачёт</b></p>	

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально – ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
<b>Введение</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусства.	2	Л5, М2, П9	УО, устный опрос
	<b>Профессионально –ориентированное содержание</b>	-		
	«Дело мастера боится» «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.			
<b>Раздел 1. Литература второй половины XIX века</b>		<b>38</b>		
<b>Тема 1.1. А.Н. Островский. Драма «Гроза»</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители	2	ЛР7, М8, ПЗ	УО, цифровой диктант

	<p>Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин).</p> <p>Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н.Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно- исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе.</p>			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическая работа № 1:</b> Конфликт романтической личности с укладом жизни.	2	Л4, М4, П8	ПР, сочинение
<b>Тема 1.2. И.А. Гончаров. Роман «Обломов»</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас	2	ЛР6,М9,П6	УО, тестовые задания
<b>Тема 1.3. Литературная критика второй половины XIX века</b>	Литературная критика второй половины XIX века (статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина»)	<b>2</b>	Л4, М2, П6	УО, работа со статьями
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		

<p><b>И.С. Тургенев.</b> <b>Роман «Отцы и дети»</b></p>	<p>Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики.</p>	<p>2</p>	<p>ЛР11, М1, П7</p>	<p>УО, цифровой диктант</p>
<p><b>Тема 1.5.</b> <b>Нигилизм Базарова</b></p>	<p>Нигилизм Базарова. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"</p>	<p>2</p>	<p>Л5, М2, П6</p>	<p>УО, работа со статьями</p>
	<p><b>Профессионально –ориентированное содержание</b> «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..» Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.</p>	<p>-</p>		
<p><b>Тема 1.6.</b> <b>Ф.И. Тютчев.</b> <b>Стихотворения</b></p>	<p><b>Основное содержание</b> Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Для чтения и изучения: Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните</p>	<p>2</p>	<p>ЛР8, М2, П3</p>	<p>УО, чтение наизусть</p>

	вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Умом Россию не понять...», «Нам не дано предугадать», «Не рассуждай, не хлопочи...», «К.Б.» («Я встретил вас – и всё былое...») и другие.			
<b>Тема 1.7. Н.А.Некрасов. Стихотворения. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Стихотворения: «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и гражданин», «Элегия» («Пуская нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно).	2	ЛР8, М2, П3	УО, работа с карточками
<b>Тема 1.8. Многообразие крестьянских типов.</b>	Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре.	2	Л2, М4, П6	УО, работа с текстом
<b>Тема 1.9. А.А.Фет.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		

<p><b>Стихотворения</b></p>	<p>Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Для чтения и изучения: А.А. Фет. «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...» и др.</p>	<p>2</p>	<p>ЛР3,М10,П13</p>	<p>УО, чтение наизусть</p>
<p><b>Тема 1.0.</b> <b>М.Е. Салтыков – Щедрин</b> <b>Роман - хроника</b> <b>«История одного города»</b></p>	<p><b>Основное содержание</b> Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык. Роман – хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору). Например, главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» и другие.</p>	<p><b>2</b></p>		
<p><b>Тема 1.11</b> <b>Ф.М.Достоевский.</b> <b>Роман</b> <b>«Преступление и наказание»</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p>	<p><b>4</b></p>		
	<p>Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении).</p>	<p>2</p>	<p>Л4,М4,П2</p>	<p>УО, работа с текстом</p>



	Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.			
<b>Тема 1.12. Эволюция идеи «двойничества»</b>	«Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом).	2	Л3, М9, П8	УО, сравнительный анализ
<b>Тема 1.13. Л.Н. Толстой. «Роман-эпопея «Война и мир»</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры	2	ЛР5,М7,П11	УО, сочинение
<b>Тема 1.14. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе.</b>	«Мысль семейная» и «мысль народная» в романе. Роль народа и личности в истории. Экранизации романа.	2	Л3,ЛР8,П6	УО, сравнительный анализ

<b>Тема 1.15.</b> <b>Н.С. Лесков. Рассказ</b> <b>«Однодум»</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Рассказ «Однодум». Смысл названия. Особенности повествовательной манеры Н.С. Лескова. Особенности сюжета произведения.	2	ЛР10,М8,П6	УО, работа с текстом
	<b>Профессионально –ориентированное содержание</b>	-		
<b>Тема 1.16.</b> <b>А.П. Чехов.</b> <b>Рассказы.</b> <b>Пьеса «Вишнёвый сад»</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Малая проза А.П. Чехова. «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	2	Л4,М3,П7	УО, фронтальный опрос
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	<b>Практическая работа № 2:</b> Символичность пьесы. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра.	2	Л1,М8,П6	ПР, практическая работа
	<b>Практическая работа № 3:</b> Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра.	2	Л1,М8,П6	ПР, практическая работа

	<p>Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу. Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как правило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное.</p>			
<b>Раздел 2. Литература народов России</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 2.1. Литература народов России</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	<p>Стихотворения (не менее одного по выбору): Г. Тукая («Ребёнку», «Писателю», «Родная речь», «Книга»), К. Хетагурова («На смерть горянки», «Прости («Простите...»), «Воспоминание», «На свежей могиле») и др.</p> <p>Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.</p>	2	Л4,ЛР11,П8	УО, чтение стихотворений наизусть
<b>Раздел 3. Зарубежная литература второй половины XIX века</b>		<b>4</b>		

<b>Тема 3.1. Зарубежная проза и поэзия второй половины XIX века</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Произведения Ч. Диккенса «Дэвид Коперфилд», «Большие надежды»; Г. Флобер «Мадам Бовари» и др. Стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера и др.	2	Л4,М5,П2	УО, сообщение по заданной теме
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическая работа № 4: Зарубежная драматургия второй половины XIX века</b> (пьесы Г. Гауптмана «Перед восходом солнца», Г. Ибсена «Кукольный дом») и др.	2	Л6,М1,П4	ПР, практическая работа
	<b>Профессионально –ориентированное содержание</b>	-		
<b>Раздел 4. Литература конца XIX –начала XX века</b>	«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП. Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия.	<b>14</b>		
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		

<b>Литература конца XIX –начала XX века</b>	Традиции и новаторство в русской литературе на рубеже XIX - XX веков. Новые литературные течения. Модернизм. Трагические события эпохи (Первая мировая война, революция, гражданская война, массовые репрессии, коллективизация) и их отражение в русской литературе <и литературе других народов России.> Конфликт человека и эпохи. Развитие русской реалистической прозы, ее темы и герои. Государственное регулирование и творческая свобода в литературе советского времени. Художественная объективность и тенденциозность в освещении исторических событий. Сатира в литературе.	2	Л1,М3,П4	УО, сообщение по заданной теме
<b>Тема 4.2. А.И. Куприн. Рассказ «Гранатовый браслет»</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Сведения из биографии. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)	2	Л5,М2,П3	УО, интерпретация художественного текста
	<b>Практические занятия:</b>	2		
	<b>Практическая работа № 5:</b> Традиции русской классической литературы в прозе Куприна.	2	Л2,М10,П11	ПР, практическая работа
<b>Тема 4.3. Л.Н. Андреев. Рассказ «Большой шлем»</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Андреев Леонид Николаевич. Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот", "Большой шлем" и другие	2	Л6,М2,П6	УО, кроссворд

<b>Тема 4.4. М. Горький. Рассказы. Пьеса «На дне»</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	<p>Максим Горький (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»</p>	2	Л5,М8,П6	УО, интерпретация художественного текста
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическая работа № 6:</b> Спор о назначении человека. Авторская позиция.	2	Л1,М3,П6	ПР, практическая работа
<b>Тема 4.5. Стихотворения поэтов Серебряного века</b>	<p>Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления.</p>	2	Л4,ЛР2,П5	УО, выразительное чтение и чтение наизусть

	<p>Символизм. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я – изысканность русской медлительной речи...»); А. Белый («Раздумье»).</p> <p>Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза»).</p> <p>Футуризм. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль». Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре</p>			
<b>Раздел 5. Литература XX века</b>		<b>44</b>		
<b>Тема 5.1. Традиции и новаторство в русской литературе на рубеже XIX - XX веков.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Традиции и новаторство в русской литературе на рубеже XIX - XX веков. Новые литературные течения. Модернизм. Трагические события эпохи (Первая мировая война, революция, гражданская война, массовые репрессии, коллективизация) и их отражение в русской литературе <и литературе других народов России. Конфликт человека и эпохи. Развитие русской реалистической прозы, ее темы и герои. Государственное регулирование и творческая свобода в литературе советского времени. Художественная объективность и тенденциозность в освещении исторических событий. Сатира в литературе.	2	Л2,М4,П10	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
<b>Тема 5.2.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		

<p><b>И.А. Бунин.</b> <b>Рассказы</b></p>	<p>Иван Алексеевич Бунин. Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе . Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско (два рассказа – по выбору учителя) и другие. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта.</p>	<p>2</p>	<p>Л5,М8,П6</p>	<p>УО, интерпретация художественного текста</p>
<p><b>Тема 5.3.</b> <b>А.А. Блок.</b> <b>Стихотворения.</b> <b>Поэма «Двенадцать»</b></p>	<p><b>Основное содержание</b> Александр Александрович Блок. Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов.</p>	<p>2</p>	<p>Л1,М2,П5</p>	<p>УО, выразительное чтение и чтение наизусть</p>



	Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене			
<b>Тема 5.4.</b> <b>В.В. Маяковский.</b> <b>Стихотворения.</b> <b>Поэма «Облако в штанах»</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Владимир Владимирович Маяковский. Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки	2	ЛР5, М8, П4	УО, тест
<b>Тема 5.5.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		

<p><b>С.А. Есенин.</b> <b>Стихотворения</b></p>	<p>Сергей Александрович Есенин . («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венки...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...».) Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке.</p>	2	ЛР6,М2,П6	УО, кроссворд
<p><b>Тема 5.6.</b> <b>О.Э. Манделъштам.</b> <b>Стихотворения.</b> <b>М.И. Цветаева.</b> <b>Стихотворения</b></p>	<p><b>Основное содержание</b> О.Э. Манделъштам. Сведения из биографии. «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём под собою не чуя страны...» и др. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Петербургские мотивы в поэзии. Теория поэтического слова О. Манделъштама. Марина Ивановна Цветаева. Сведения из биографии. «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Госка по родине! Давно...», «Идешь на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной», «Книги в красном переплёте», «Красною кистью...» (из цикла «Стихи о Москве») и</p>	2		
		2	Л6,М2,П11	УО, выразительное чтение и чтение наизусть

	<p>другие.</p> <p>Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке</p>			
<p><b>Тема 5.7.</b> <b>А.А.Ахматова.</b> <b>Стихотворения.</b> <b>Поэма «Реквием»</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p>	<b>2</b>		
	<p>Анна Андреевна Ахматова. Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Мужество», «Приморский сонет». Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.</p> <p>Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке</p>	2	ЛР7,М2,П2	УО, литературный диктант
	<p><b>Профессионально –ориентированное содержание</b></p>	-		
	<p>«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности.</p> <p>Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение,</p>			

	обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего»			
<b>Тема 5.8.</b> <b>М.А. Шолохов.</b> <b>Роман – эпопея</b> <b>«Тихий Дон»</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Михаил Александрович Шолохов. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа	2	Л4,М8,П3	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
<b>Тема 5.9.</b> <b>М.А. Булгаков.</b> <b>Роман «Мастер и Маргарита»</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Финал романа. Экранизации романа.	2	Л1,М2,П4	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическая работа № 7:</b> Воланд и его окружение. Любовь и судьба Мастера.	2	Л4,М3,П4	ПР, практическая работа

<p><b>Тема 5.10.</b> <b>А.П. Платонов.</b> <b>Рассказ «В прекрасном и яростном мире»</b></p>	<p>Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов). Сведения из биографии. Рассказ «В прекрасном и яростном мире». Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев- правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя. Теория литературы: развитие понятия о стиле писателя.</p>	2	Л1,М8,П9	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
<p><b>Тема 5.11.</b> <b>А.Т. Твардовский.</b> <b>Стихотворения</b></p>	<p><b>Основное содержание</b> Александр Трифонович Твардовский. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери», «Я знаю: никакой моей вины...», «Дробиться рваный цоколь монумента...» и другие. Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству.</p>	2	ЛР1,М2,П6	УО, выразительное чтение и чтение наизусть
<p><b>Тема 5.12.</b> <b>Проза о Великой</b></p>	<p><b>Основное содержание</b> Проза о Великой Отечественной войне (по одному</p>	2	Л5,М8,П10	УО, инди-

<p><b>Отечественной войне.</b> <b>А.Фадеев. «Молодая гвардия»</b></p>	<p>произведению, не менее чем двух писателей): В.П. Астафьев «Пастух и пастушка»; Ю.В. Бондарева «Горячий снег»; В.В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б.Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К.Д. Воробьёв «Убиты под Москвой», «Это мы, господи!»; В.Л. Кондратьев «Сашка»; В.П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е.И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два» и другие. А. Фадеев. «Молодая гвардия». Герои романа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью</p>			<p>видуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений</p>
	<p><b>Практические занятия:</b></p>	<b>4</b>		
	<p><b>Практическая работа № 8:</b> Поэзия о Великой Отечественной войне (Ю.Друнина, М.В. Исаковский, Ю.В. Левитанский, С.С. Орлов, Д.С. Самойлов, К.М. Симонов, Б.А. Слуцкий и другие).</p>	2	Л5,М3,П5	ПР, практическая работа
	<p><b>Практическая работа № 9:</b> Драматургия о Великой Отечественной войне. Пьесы (одного произведения по выбору). Например, В.С. Розов «Вечно живые» и другие.</p>	2	Л2,М3,П9	ПР, практическая работа
<p><b>Тема 5.13.</b> <b>А.И.Солженицын.</b> <b>«Один день Ивана Денисовича».</b> <b>Роман «Архипелаг Гулаг» (фрагменты)</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p>	<b>2</b>		
	<p>А.И.Солженицын. «Один день Ивана Денисовича». Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Размышления писателя о возможных путях развития человечества в повести. Мастерство А. Солженицына – психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Роман «Архипелаг Гулаг» (фрагменты).</p>	2	Л4,М2,П4	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
<p><b>Тема 5.14.</b> <b>В.М. Шукшин.</b> <b>Рассказы</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p>	<b>2</b>		
	<p>В.М. Шукшин. Жизнь и творчество. Рассказы (не менее двух по выбору). Например, «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» и</p>	2	Л6,М4,П3	УО, индивидуальная и групповая

	другие.			аналитическая работа с текстами художественных произведений
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическая работа № 10:</b> Художественные особенности прозы В. Шукшина.	2	Л4,М3,П13	ПР, практическая работа
<b>Тема 5.15. В.Г. Распутин. Повесть «Последний срок»</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Валентин Григорьевич Распутин. Сведения из биографии. Повесть «Последний срок». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора.	2	Л2,М4,П5	УО, тесты
	<b>Профессионально –ориентированное содержание</b>	-		
	«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека. Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу			
<b>Тема 5.16. Н.М. Рубцов. И.А. Бродский. Стихотворения</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Н.М. Рубцов. Стихотворения (не менее трёх по выбору). Например, «Звезда полей», «Тихая моя родина!...», «В горнице моей светло», «Привет, Россия!», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...» и другие. И. А. Бродский. Сведения из биографии. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого	2	Л5,М8,П10	УО, выразительное чтение и чтение наизусть

	зверя в клетку...» и другие.			
<b>Тема 5.17. Проза и поэзия второй половины XX – начала XXI века</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	<p>Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санька" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие.</p> <p>Поэзия второй половины XX - начала XXI века.</p> <p>Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко,</p>	2	Л5,М2,ПЗ	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений



	Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других.			
<b>Тема 5.18. Драматургия второй половины XX – начала XXI века</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие.	2	ЛР3,М4,П9	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
<b>Раздел 6. Зарубежная литература XX века</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 6.1. Зарубежная проза и</b>	<b>Основное содержание</b>	2		

<b>поэзия XX века</b>	Зарубежная проза XX века (не менее одного произведения по выбору) Например, произведения Р Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; А Камю «Посторонний»; Ф Кафки «Превращение»; Дж.Оруэлла «1984»; Э. М. Ремарка «На западном фронте без перемен», «Три товарища»; Дж Сэлинджера «Над пропастью во ржи»; Г Уэллса «Машина времени»; О Хаксли «О дивный новый мир»; Э Хемингуэя «Старик и море» и др. Зарубежная поэзия XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору) Например, стихотворения Г Аполлинера, Т С Элиота и др.		Л3,М4,П4	УО, сочинение
<b>Тема 6.2. Зарубежная драматургия XX века</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Зарубежная драматургия XX века (не менее одного произведения по выбору) Например, пьесы Б Брехта «Мамаша Кураж и её дети»; М Метерлинка «Синяя птица»; О Уайльда «Идеальный муж»; ТУильямса «Трамвай „Желание“»; Б Шоу «Пигмалион» и др.	2	ЛР6,М4,П9	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>2</b>	Л5,М8,П10	УО, зачёт
<b>ВСЕГО</b>		<b>110</b>		

## **4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Русский язык и литератур».

Оборудование кабинета (*описывается оснащённость кабинета, рабочих мест обучающихся и преподавателя*):

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- классная доска;
- шкаф для хранения учебно-наглядных пособий и носителей информации.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### 4.2.1. Основные печатные источники:

1. История русской литературы XX века : в 2 ч. : Ч. 1 : учебник для академического бакалавриата / В. В. Агеносов, К. Н. Анкудинов, А. Ю. Большакова [и др.] ; под общ. ред. В. В. Агеносова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2017 — 795 с. — ISBN 978-5-9916-3491-5.
2. История русской литературы XIX века : учебник / В.Н. Аношкина, Т.А. Алпатова, С.А. Джанумов [и др.] – Москва : Владос, 2018 – 288 с. – ISBN 5691 – 00536 – 7.
3. Лебедев, Ю.В. Литература. 10 класс общеобразовательных учреждений. Базовый и профильный уровни / Ю.В. Лебедев. – Москва : Просвещение, 2017 – 383 с. – ISBN 978-5-09-0291521.
4. Литература : учебник в двух частях / Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова [и др.] – Москва : Академия, 2018 – 384 с. – ISBN 978-5-4468-0803-8.

#### 4.2.2. Дополнительные источники

1. Линков, В. Я. История русской литературы XIX века в идеях : учебное пособие / В. Я. Линков. — Москва : Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова, 2008 — 192 с. — ISBN 978-5-211-05537-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. -. URL: <https://www.iprbookshop.ru/13179.html> - Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Очерки русской культуры XIX века. Том 5 Художественная литература. Русский язык / В. К. Кантор, А. И. Горшков, В. Г. Щукин [и др.]. – Москва : Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова, 2005 — 640 с. — ISBN 5-211-04834-2. — Текст : электронный // Электронно-

библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/13176.html> . - Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Электронная библиотека <https://iprbooks.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

#### 4.2.3. Интернет-ресурсы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 218 – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 17.05.2024). – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

2. [www.iprbooks.ru](http://www.iprbooks.ru): электронная библиотека: сайт – Саратов – Режим доступа:

для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.

**Приложение 1.3**  
**к ОПОП-II по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**

**ОУП.03 МАТЕМАТИКА**

Разработчик: Бибилова Г.Г.

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>6</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>7</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>8</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>13</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>13</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>14</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>20</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>45</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства просвещения РФ с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело") ;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм

2. Содержание программы учебного предмета «Математика» направлено на достижение следующих **целей**

формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция, производная, интеграл), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, пониманию математики как части общей культуры человечества;

развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других учебных предметов, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, интерпретировать и оценивать полученные результаты

развитие индивидуальных способностей обучающихся при изучении геометрии, как составляющей предметной области «Математика и информатика» через обеспечение возможности приобретения и использования более глубоких геометрических знаний и действий, специфичных геометрии, и необходимых для успешного профессионального образования, связанного с использованием математики

3. Уровень освоения программы *углубленный*

4. Количество часов: 272

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Математика» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



# 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Математика» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

## 1.1 Личностные результаты

1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, представление о математических основах функционирования различных структур, явлений, процедур гражданского общества (выборы, опросы и другое), умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, уважения к прошлому и настоящему российской математики, ценностное отношение к достижениям российских математиков и российской математической школы, использование этих достижений в других науках, технологиях, сферах экономики;

3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа, сформированность нравственного сознания, этического поведения, связанного с практическим применением достижений науки и деятельностью учёного, осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику математических закономерностей, объектов, задач, решений, рассуждений, восприимчивость к математическим аспектам различных видов искусства;

5) физического воспитания: сформированность умения применять математические знания в интересах здорового и безопасного образа жизни, ответственное отношение к своему здоровью (здоровое питание, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), физическое совершенствование при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности трудолюбия, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и её приложениями, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, готовность к активному участию в решении практических задач математической направленности;

7) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социальноэкономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, ориентация на применение математических знаний

для решения задач в области окружающей среды, планирование поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;

8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, понимание математической науки как сферы человеческой деятельности, этапов её развития и значимости для развития цивилизации, овладение языком математики и математической культурой как средством познания мира, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

## **1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания**

ЛР2: 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 3: Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4: Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8: Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9: Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

### **1.3 Метапредметные результаты**

В результате изучения математики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

#### **Познавательные универсальные учебные действия**

##### **Базовые логические действия:**

выявлять и характеризовать существенные признаки математических объектов, понятий, отношений между понятиями, формулировать определения понятий, устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;

воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие, условные;

выявлять математические закономерности, взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях, предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;

делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии;

проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры, обосновывать собственные суждения и выводы;

выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учётом самостоятельно выделенных критериев).

##### **Базовые исследовательские действия:**

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания, формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение;

проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, явления, процесса, выявлению зависимостей между объектами, явлениями, процессами;

самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений;

прогнозировать возможное развитие процесса, а также выдвигать предположения о его развитии в новых условиях. Работа с информацией: выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи;

выбирать информацию из источников различных типов, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;

структурировать информацию, представлять её в различных формах, иллюстрировать графически;

оценивать надёжность информации по самостоятельно сформулированным критериям.

#### **Коммуникативные универсальные учебные действия:**

воспринимать и формулировать суждения в соответствии с условиями и целями общения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах, давать пояснения по ходу решения задачи, комментировать полученный результат;

в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения, сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, в корректной форме формулировать разногласия, свои возражения;

представлять результаты решения задачи, эксперимента, исследования, проекта, самостоятельно выбирать формат выступления с учётом задач презентации и особенностей аудитории.

#### **Регулятивные универсальные учебные действия**

##### **Самоорганизация:**

составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать и корректировать варианты решений с учётом новой информации.

##### **Самоконтроль:**

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов, владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи;

предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок, выявленных трудностей;

оценивать соответствие результата цели и условиям, объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности, находить ошибку, давать оценку приобретённому опыту.

##### **Совместная деятельность:**

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач, принимать цель совместной деятельности, планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы, обобщать мнения нескольких людей;

участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, «мозговые штурмы» и иные), выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды, оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия.

#### **1.4 Предметные результаты**

1) умение оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки;

умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;

2) умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;

3) умение оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;

4) умение свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;

5) умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;

6) умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;

7) умение оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;

8) умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и

графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;

9) умение свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;

10) умение оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;

11) умение оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;

12) умение свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;

13) умение находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

14) Умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между

прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;

15) умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;

16) умение свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;

17) умение свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица  $2 \times 2$  и  $3 \times 3$ , определитель матрицы, геометрический смысл определителя;

18) умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социальноэкономического и физического характера;

19) умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.



## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
<b>Объем образовательной нагрузки программы</b>	<b>272</b>	<b>20</b>
<b>Всего учебных занятий</b>		
<b>в том числе:</b>		
лекции, уроки	<b>150</b>	
практические занятия	<b>110</b>	
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>		
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация*</b>	<b>6</b>	

\*Промежуточная аттестация проходит в форме экзамена

## 2.2. Содержание учебного предмета

### Числа и вычисления

Натуральные и целые числа. Применение признаков делимости целых чисел, НОД и НОК, остатков по модулю, алгоритма Евклида для решения задач в целых числах.

Комплексные числа. Алгебраическая и тригонометрическая формы записи комплексного числа. Арифметические операции с комплексными числами. Изображение комплексных чисел на координатной плоскости. Формула Муавра. Корни  $n$ -ой степени из комплексного числа. Применение комплексных чисел для решения физических и геометрических задач.

Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Модуль действительного числа и его свойства. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений.

Степень с целым показателем. Бином Ньютона. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных.

Арифметический корень натуральной степени и его свойства.

Степень с рациональным показателем и её свойства; степень с действительным показателем.

Логарифм числа. Свойства логарифма. Десятичные и натуральные логарифмы.

Синус, косинус, тангенс, котангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус и арктангенс числового аргумента.

### Уравнения и неравенства

Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Равносильные уравнения и уравнения-следствия. Неравенство, решение неравенства.

Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Многочлены от одной переменной. Деление многочлена на многочлен с остатком. Теорема Безу. Многочлены с целыми коэффициентами. Теорема Виета.

Преобразования числовых выражений, содержащих степени и корни. Иррациональные уравнения. Основные методы решения иррациональных уравнений.

Показательные уравнения. Основные методы решения показательных уравнений. Преобразование выражений, содержащих логарифмы. Логарифмические уравнения. Основные методы решения логарифмических уравнений.

Основные тригонометрические формулы. Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений. Решение систем линейных уравнений. Матрица системы линейных

уравнений. Определитель матрицы  $2 \times 2$ , его геометрический смысл и свойства; вычисление его значения, применение определителя для решения системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений. Исследование построенной модели с помощью матриц и определителей.

Построение математических моделей реальной ситуации с помощью уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.

Система и совокупность уравнений и неравенств. Равносильные системы и системы-следствия. Равносильные неравенства.

Отбор корней тригонометрических уравнений с помощью тригонометрической окружности. Решение тригонометрических неравенств. Основные методы решения показательных и логарифмических неравенств. Основные методы решения иррациональных неравенств.

Основные методы решения систем и совокупностей рациональных, иррациональных, показательных и логарифмических уравнений.

Уравнения, неравенства и системы с параметрами.

Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни, интерпретация полученных результатов.

### **Функции и графики**

Функция, способы задания функции. Взаимно обратные функции. Композиция функций. График функции. Элементарные преобразования графиков функций.

Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции. Периодические функции. Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке.

Линейная, квадратичная и дробно-линейная функции. Элементарное исследование и построение их графиков.

Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня  $n$ -ой степени как функции обратной степени с натуральным показателем.

Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Использование графиков функций для решения уравнений. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента.

Функциональные зависимости в реальных процессах и явлениях. Графики реальных зависимостей.

График композиции функций. Геометрические образы уравнений и неравенств на координатной плоскости.

Тригонометрические функции, их свойства и графики.

Графические методы решения уравнений и неравенств. Графические методы решения задач с параметрами.

Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных предметов и реальной жизни.

### **Начала математического анализа**

Последовательности, способы задания последовательностей. Метод математической индукции. Монотонные и ограниченные последовательности. История возникновения математического анализа как анализа бесконечно малых.

Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Линейный и экспоненциальный рост. Число  $e$ . Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера.

Непрерывные функции и их свойства. Точки разрыва. Асимптоты графиков функций. Свойства функций непрерывных на отрезке. Метод интервалов для решения неравенств. Применение свойств непрерывных функций для решения задач.

Первая и вторая производные функции. Определение, геометрический и физический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции. Производные элементарных функций. Производная суммы, произведения, частного и композиции функций.

### **Множества и логика**

Множество, операции над множествами и их свойства. Диаграммы Эйлера — Венна. Применение теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов.

Определение, теорема, свойство математического объекта, следствие, доказательство, равносильные уравнения.

Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы. Нахождение наибольшего и наименьшего значений непрерывной функции на отрезке.

Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости и ускорения процесса, заданного формулой или графиком.

Первообразная, основное свойство первообразных. Первообразные элементарных функций. Правила нахождения первообразных. Интеграл. Геометрический смысл интеграла. Вычисление определённого интеграла по формуле Ньютона — Лейбница.

Применение интеграла для нахождения площадей плоских фигур и объёмов геометрических тел.

Примеры решений дифференциальных уравнений. Математическое моделирование реальных процессов с помощью дифференциальных уравнений

### **Прямые и плоскости в пространстве**

Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них.

Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признаки скрещивающихся прямых. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве; параллельность трёх прямых; параллельность прямой и плоскости. Параллельное и центральное проектирование, изображение фигур. Основные свойства параллельного проектирования. Изображение фигур в параллельной проекции. Углы с сонаправленными сторонами; угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости; свойства параллельных плоскостей. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, параллелепипед; построение сечений. Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости. Ортогональное проектирование. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах

Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью; двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Трёхгранный и многогранные углы. Свойства плоских углов многогранного угла. Свойства плоских и двугранных углов трёхгранного угла. Теоремы косинусов и синусов для трёхгранного угла.

### **Многогранники**

Виды многогранников; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Кратчайшие пути на поверхности многогранника. Теорема Эйлера. Пространственная теорема Пифагора. Пирамида: n-угольная пирамида; правильная и усечённая пирамиды. Свойства рёбер и боковых граней правильной пирамиды. Правильные многогранники: правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр.

Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади усечённой пирамиды.

Симметрия в пространстве. Элементы симметрии правильных многогранников. Симметрия в правильном многограннике: симметрия

параллелепипеда, симметрия правильных призм, симметрия правильной пирамиды.

### **Векторы и координаты в пространстве**

Понятия: вектор в пространстве; нулевой вектор, длина ненулевого вектора; векторы коллинеарные, сонаправленные и противоположно направленные векторы. Равенство векторов. Действия с векторами: сложение и вычитание векторов; сумма нескольких векторов; умножение вектора на число. Свойства сложения векторов. Свойства умножения вектора на число. Понятие компланарные векторы. Признак компланарности трёх векторов. Правило параллелепипеда. Теорема о разложении вектора по трём некопланарным векторам. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Связь между координатами вектора и координатами точек. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов.

### **Тела вращения**

Понятия: цилиндрическая поверхность, коническая поверхность, сферическая поверхность, образующие поверхностей. Тела вращения: цилиндр, конус, усечённый конус, сфера, шар. Взаимное расположение сферы и плоскости; касательная плоскость к сфере. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса. Симметрия сферы и шара.

Объём. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. Объём прямой и наклонной призмы, цилиндра, пирамиды и конуса. Объём шара и шарового сегмента.

Комбинации тел вращения и многогранников. Призма, вписанная в цилиндр, описанная около цилиндра. Пересечение сферы и шара с плоскостью. Касание шара и сферы плоскостью. Понятие многогранника, описанного около сферы, сферы, вписанной в многогранник или тело вращения.

Площадь поверхности цилиндра, конуса; площадь сферы и её частей.

Подобие в пространстве. Отношение объёмов, площадей поверхностей подобных фигур. Преобразование подобия, гомотетия. Решение задач на плоскости с использованием стереометрических методов.

Построение сечений многогранников и тел вращения: сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара; методы построения сечений: метод следов, метод внутреннего проектирования, метод переноса секущей плоскости.

### **Векторы и координаты в пространстве**

Векторы в пространстве. Операции над векторами. Векторное умножение векторов. Свойства векторного умножения. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Разложение вектора по базису. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач.

## **Движения в пространстве**

Движения пространства. Отображения. Движения и равенство фигур. Общие свойства движений. Виды движений: параллельный перенос, центральная симметрия, зеркальная симметрия, поворот вокруг прямой. Преобразования подобия. Прямая и сфера Эйлера.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
<b>Раздел 1 Повторение</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Алгебраические выражения и их преобразования.	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	П8,П7 Л5 М1,7	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
	Алгебраические выражения и их преобразования.			
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическая работа № 1</b> Алгебраические выражения и их преобразования.	2		
<b>Тема 1.2</b> Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств.	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств			
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие № 2</b> Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств	2		
<b>Тема 1.3</b> Построение графиков элементарных функций	Линейная, квадратичная и дробно-линейная функции. Элементарное исследование и построение графиков этих функций. графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;			
	<b>Практические занятия:</b>			



	<b>Практическое занятие № 3</b> Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств.	2			
<b>Раздел 2. Множество действительных чисел</b>		<b>8</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Элементы теории множеств. Натуральные и целые числа	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	П2, П5 Л7 М,2,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.	
	Множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; натуральное число, множества натуральных чисел, умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;				
	<b>Практические занятия:</b>				
	<b>Практическое занятие № 4</b> Элементы теории множеств. Натуральные и целые числа	2			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	Умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов.				
Натуральные и целые числа в задачах из реальной жизни.					
<b>Тема 2.2.</b> Рациональные и иррациональные числа	<b>Основное содержание</b>	2			
	Множество рациональных чисел. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби .				

	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач.			
<b>Тема 2.3.</b> Действительные числа. Модуль действительного числа	Множество действительных чисел. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Модуль действительного числа и его свойства. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений .			
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие № 5</b> Действительные числа. Модуль действительного числа	2		
<b>Тема 2.4</b> Действительные числа. <b>Контрольная работа №1 по теме «Множество действительных чисел»</b>	<b>Практическое занятие № 6</b> Контрольная работа №1 по теме «Множество действительных чисел»	2		
<b>Раздел 3. Числовые функции</b>		<b>8</b>		
<b>Тема 3.1</b> Определение числовой функции и способы ее задания	<b>Основное содержание</b>			
	Функция, способы задания функции. График функции. Элементарные преобразования графиков функций .		П8,П10, Л7 М,2,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие № 7</b> Определение числовой функции и способы ее задания	2		
	<b>Практико-ориентированное содержание:</b>			
	Использование графиков функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выразить формулами зависимости между			

	величинами;			контрольных работ.
<b>Тема 3.2</b> Свойства функций	Четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции			
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие № 8</b> Свойства функций	2		
<b>Тема 3.3</b> Обратная функция	Взаимно обратные функции. Композиция функций	2		
<b>Тема 3.4</b> Числовые функции <b>Контрольная работа №2 по теме «Числовые функции»</b>	<b>Практическое занятие № 9</b> <b>Контрольная работа №2 по теме «Числовые функции»</b>	2		
<b>Раздел 4. Основы тригонометрии</b>		<b>46</b>		
<b>Тема 4.1</b> Числовая окружность.	Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента. Основные тригонометрические формулы.		П19,П8, Л7 М,2,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие № 10</b> Числовая окружность.	2		
<b>Тема 4.2</b> Числовая окружность на координатной плоскости.	Тригонометрическая окружность,	2		
<b>Тема 4.3</b> Синус, косинус, тангенс и котангенс.	Синус, косинус, тангенс и котангенс числового аргумента.	2		
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие № 11</b> Синус, косинус, тангенс и котангенс.	2		
<b>Тема 4.4</b> Тригонометрические функции числового аргумента.	Определение тригонометрических функций числового аргумента.	2		
<b>Тема 4.5</b> Тригонометрические функции углового аргумента.	определение тригонометрических функций углового аргумента. Основные	2		

	тригонометрические формулы.			
<b>Тема 4.6</b> Периодичность тригонометрических функций.	Периодичность тригонометрических функций.	2		
<b>Тема 4.7</b> Функция $y=\sin x$ , $y=\cos x$ , их свойства и график.	Тригонометрические функции, их свойства и графики	2		
<b>Тема 4.8</b> Функции $y=\operatorname{tg} x$ , $y=\operatorname{ctg} x$ , их свойства и графики.	Тригонометрические функции, их свойства и графики	2		
<b>Тема 4.9</b> Преобразование графиков тригонометрических функций.	Тригонометрические функции, их свойства и графики, преобразование графиков тригонометрических функций	2		
<b>Тема 4.10</b> Тригонометрические функции <b>Контрольная работа № 3 по теме «Тригонометрические функции»</b>	<b>Практическое занятие №12</b> <b>Контрольная работа № 3 по теме «Тригонометрические функции»</b>	2		
<b>Тема 4.11</b> Обратные тригонометрические функции	Арксинус, арккосинус и арктангенс числового аргумента.	2		
<b>Тема 4.12</b> Решение уравнений $\cos t=a$ и $\sin t=a$	Решение уравнений $\cos t=a$ и $\sin t=a$	2	П6 Л5, 7 М1,3,4,5,6	
<b>Тема 4.13</b> Решение уравнений $\operatorname{tg} t=a$ и $\operatorname{ctg} t=a$	Решение уравнений $\operatorname{tg} t=a$ и $\operatorname{ctg} t=a$	2		
<b>Тема 4.14</b> Решение тригонометрических уравнений со сложным аргументом	Решение тригонометрических уравнений со сложным аргументом	2		
<b>Тема 4.15</b> Методы решения тригонометрических уравнений	<b>Основное содержание</b>			
	Решение тригонометрических уравнений.. Отбор корней тригонометрических уравнений с помощью тригонометрической окружности .	2		

<b>Тема 4.16</b> Решение однородных тригонометрических уравнений I, II степени.	<b>Основное содержание</b>			
	Решение однородных тригонометрических уравнений I, II степени.	2		
<b>Тема 4.17</b> Решение простейших тригонометрических неравенств	Решение тригонометрических неравенств	2		
<b>Тема 4.18</b> Решение тригонометрических уравнений и неравенств <b>Контрольная работа №4 по теме «Решение тригонометрических уравнений и неравенств»</b>	<b>Практическое занятие № 13</b> <b>Контрольная работа №4 по теме «Решение тригонометрических уравнений и неравенств»</b>	2		
<b>Тема 4.19</b> Синус, косинус и тангенс суммы (разности) аргументов	Основные тригонометрические формулы. Преобразование тригонометрических выражений	2		Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
<b>Тема 4.20</b> Формулы приведения		2		
<b>Тема 4.21</b> Формулы двойного аргумента		2		
<b>Тема 4.22</b> Преобразование сумм тригонометрических функций в произведения и произведений в суммы.		2		
<b>Тема 4.23</b> Преобразование тригонометрических выражений <b>Контрольная работа №5</b> <b>Преобразование тригонометрических выражений.</b>		2		

<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>Практическое занятие № 15</b>	2		
<b>Раздел 5. Комплексные числа</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 5.1</b> Комплексные числа и арифметические операции над ними.	Комплексные числа. Алгебраическая и тригонометрическая формы записи комплексного числа.	2	П11 Л7 М,2,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
<b>Тема 5.2</b> Алгебраическая и тригонометрическая формы записи комплексного числа.	Арифметические операции с комплексными числами. Изображение комплексных чисел на координатной плоскости.	2		
<b>Тема 5.3</b> Комплексные числа и координатная плоскость	Формула Муавра. Корни $n$ -ой степени из комплексного числа . Применение комплексных чисел для решения физических и геометрических задач	2		
<b>Раздел 6 Начала математического анализа</b>		<b>24</b>		
<b>Тема 6.1</b> Последовательности и прогрессии. Предел числовой последовательности.	Последовательности, способы задания последовательностей. Метод математической индукции. Монотонные и ограниченные последовательности. История анализа бесконечно малых величин. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии.	2	П10, П9 Л5, 7 М1,3,4,5,6	

Тема 6.2 Предел функции в точке. Непрерывность функции в точке.	Непрерывные функции и их свойства. Точки разрыва	2		
Тема 6.3 Определение производной. Формулы дифференцирования.	Первая и вторая производные функции. Определение, и физический смысл производной. Производные элементарных функций. Производная суммы, произведения, частного и композиции функций	2		
Тема 6.4 Правила дифференцирования		2		
Тема 6.5 Производная сложной функции		2		
Тема 6.6 Вторая производная. Физический смысл производной.		2		
Тема 6.7 Производная		2		
Контрольная работа №6 по теме «Определение производной»	<b>Практическое занятие № 16</b> <b>Контрольная работа №6 по теме «Определение производной»</b>			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости и ускорения процесса, заданного формулой или графиком. Композиция функций Геометрические образы уравнений и неравенств на координатной плоскости			
Тема 6.8 Геометрический смысл производной. Уравнение касательной.	Геометрический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции	2		

Тема 6.9 Исследование функции на монотонность и экстремумы		2		
Тема 6.10 Построение графиков функций с помощью производной.	Асимптоты графиков функций. Свойства функций непрерывных на отрезке. Метод интервалов для решения неравенств. Применение свойств непрерывных функций для решения задач .	2		
Тема 6.11 Нахождение наибольшего и наименьшего значения непрерывной функции на отрезке.	Нахождение наибольшего и наименьшего значения непрерывной функции на отрезке.	2		
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие № 17</b> Нахождение наибольшего и наименьшего значения непрерывной функции на отрезке.			
Тема 6.12 Применение производной при решении прикладных задач. <b>Контрольная работа №7 по теме: «Применение производной к исследованию функций»</b>	Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости и ускорения процесса, заданного формулой или графиком. Композиция функций Геометрические образы уравнений и неравенств на координатной плоскости	2		
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие № 18</b> Контрольная работа №7 по теме: «Применение производной к исследованию функций»			
<b>Раздел 7. Введение в стереометрию</b>		<b>22</b>		
Тема 7.1. Аксиомы стереометрии и их следствия	Основные пространственные фигуры. Понятия стереометрии: точка, прямая, плоскость, пространство. Основные правила изображения на рисунке плоскости, параллельных прямых	2	П1, П14 Л7 М,2,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних



	<p>(отрезков), середины отрезка.</p> <p>Понятия: пересекающиеся плоскости, пересекающиеся прямая и плоскость; полупространство.</p> <p>Многогранники, изображение простейших пространственных фигур, несуществующих объектов.</p> <p>Аксиомы стереометрии и первые следствия из них.</p> <p>Способы задания прямых и плоскостей в пространстве.</p> <p>Обозначения прямых и плоскостей.</p> <p>История развития планиметрии и стереометрии</p> <p>Центральная проекция .</p> <p>Задачи на доказательство и исследование, связанные с расположением прямых в пространстве</p>			<p>заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- презентаций или сообщений по темам;</li> <li>- тестовых заданий;</li> <li>- математических диктантов;</li> <li>- самостоятельных и контрольных работ.</li> </ul>
<p><b>Тема 7.2.</b> Параллельные прямые в пространстве. Параллельность прямой и плоскости.</p>	<p>Параллельные прямые в пространстве. Теорема о существовании и единственности прямой параллельной данной прямой, проходящей через точку пространства и не лежащей на данной прямой .</p> <p>Лемма о пересечении параллельных прямых плоскостью. Параллельность трёх прямых .</p> <p>Теорема о трёх параллельных прямых . Понятия: параллельность прямой и плоскости в пространстве.</p> <p>Признак параллельности прямой и плоскости. Свойства параллельности прямой и плоскости .</p> <p>Геометрические задачи на вычисление и доказательство, связанные с параллельностью прямых и плоскостей в пространстве</p>	2	<p>П1</p> <p>Л5, 7</p> <p>М1,3,4,5,6</p>	
<p><b>Тема 7.3.</b> Скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми.</p>	<p>Взаимное расположение прямых в пространстве. Скрещивающиеся прямые.</p>	2		

	Признаки скрещивающихся прямых. Угол между скрещивающимися прямыми. Теорема о скрещивающихся прямых. Угол с сонаправленными сторонами. Угол между прямыми.			
<b>Тема 7.4.</b> Параллельность плоскостей. Параллельное проектирование. Изображение пространственных фигур	Параллельные плоскости. Признаки параллельности двух плоскостей. Теорема о параллельности и единственности плоскости, проходящей через точку, не принадлежащую данной плоскости и следствия из неё . Параллельное проектирование. Основные свойства параллельного проектирования. Изображение разных фигур в параллельной проекции .	2	П1 Л5,7,9 М1,3,5,8	
<b>Тема 7.5.</b> Тетраэдр. Параллелепипед.	Тетраэдр. Параллелепипед. Свойства параллелепипеда	2		
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие № 19</b> Тетраэдр. Параллелепипед.			
<b>Тема 7.6.</b> Перпендикулярность прямой и плоскости. Ортогональное проектирование.	Перпендикулярность прямой и плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Теорема о существовании и единственности прямой, проходящей через точку пространства и перпендикулярной к плоскости. Плоскости и перпендикулярные им прямая в многогранниках. Признак перпендикулярности прямой и плоскости как следствие симметрии .	2		
<b>Тема 7.7.</b> Расстояние от точки до плоскости. Теорема о трёх перпендикулярах.	Перпендикуляр и наклонная. Построение перпендикуляра из точки на прямую . Теорема о трёх перпендикулярах (прямая и обратная). Поиск перпендикулярных прямых с помощью	2		

	<p>перпендикулярных плоскостей Ортогональное проектирование.</p> <p>Расчёт расстояний от точки до плоскости.</p> <p>Способы опустить перпендикуляры: симметрия, сдвиг точки по параллельной прямой. Сдвиг по непараллельной прямой, изменение расстояний</p>			
<b>Тема 7.8.</b> Угол между прямой и плоскостью.	<p>Повторение: угол между прямыми на плоскости, тригонометрия в произвольном треугольнике, теорема косинусов. Повторение: угол между скрещивающимися прямыми в пространстве. Геометрические методы вычисления угла между прямыми в многогранниках.</p>	2		
<b>Тема 7.9.</b> Двугранный угол. Перпендикулярность плоскостей.	<p>Двугранный угол. Свойство линейных углов двугранного угла.</p>	2		
<b>Тема 7.10.</b> Прямоугольный параллелепипед, куб.	<p>Свойства куба и прямоугольного параллелепипеда. Вычисление длин отрезков в кубе и прямоугольном параллелепипеде</p>	2		
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие № 20</b> Прямоугольный параллелепипед, куб.			
<b>Тема 7.11.</b> Параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей. <b>Контрольная работа №8 по теме: «Параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей»</b>	<p><b>Практическое занятие № 21</b></p>	2		
<b>Раздел 8. Многогранники</b>		<b>12</b>		

<b>Тема 8.1.</b> Понятие многогранника. Призма.	Многогранник и его элементы. Выпуклые многогранник. Теорема Эйлера Свойства призмы. Призма. Прямая и наклонная призмы. Правильная призма. Повторение: теорема Пифагора на плоскости, тригонометрия прямоугольного треугольника	2	П19, Л5, 7 М1,3,4,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие №22</b> Понятие многогранника. Призма.			
<b>Тема 8.2.</b> Нахождение площади полной и боковой поверхности призмы	Нахождение площади полной и боковой поверхности призмы	2		
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие № 23</b> Нахождение площади полной и боковой поверхности призмы			
<b>Тема 8.3.</b> Пирамида	Пирамида. Виды пирамид. Правильная пирамида	2		
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие № 24</b> Пирамида			
<b>Тема 8.4.</b> Нахождение площади полной и боковой поверхности пирамиды	Нахождение площади полной и боковой поверхности пирамиды	2		
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие № 25</b> Нахождение площади полной и боковой поверхности пирамиды			
<b>Тема 8.5.</b> Понятие правильного многогранника. Построение сечений многогранников	Правильные и полуправильные многогранники Сечения. Изображение сечений пирамиды, куба и призмы, которые проходят через их рёбра. Изображение пересечения полученных	2		

	<p>плоскостей. Раскрашивание построенных сечений разными цветами.</p> <p>Метод следов для построения сечений. Свойства пересечений прямых и плоскостей . Построение сечений в пирамиде, кубе по трём точкам на рёбрах . Создание выносных чертежей и запись шагов построения . Расчёты в сечениях на выносных чертежах. Построение сечений куба, призмы, правильной пирамиды с помощью ортогональной проекции. Симметрия в пространстве относительно плоскости. Плоскости симметрий в многогранниках</p>			
<b>Тема 8.6. Многогранники . Контрольная работа № 9 по теме «Многогранники»</b>	<b>Практическое занятие № 26</b> <b>Контрольная работа № 9 по теме «Многогранники»</b>	2		
<b>Раздел 9. Первообразная и интеграл</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 9.1. Первообразная. Неопределенный интеграл.</b>	<p>Первообразная, основное свойство первообразных. Первообразные элементарных функций. Правила нахождения первообразных. Интеграл. Геометрический смысл интеграла . Вычисление определённого интеграла по формуле Ньютона — Лейбница .</p> <p>Применение интеграла для нахождения площадей плоских фигур и объёмов геометрических тел .</p>	4	<p>П19 Л5,7,9 М1,3,5,8</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устного опроса;</li> <li>- проверки домашних заданий;</li> <li>- презентаций или сообщений по темам;</li> <li>- тестовых заданий;</li> <li>- математических диктантов;</li> <li>- самостоятельных и контрольных работ.</li> </ul>
<b>Тема 9.2. Определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница</b>		2		
<b>Тема 9.3. Вычисление площадей плоских фигур.</b>		2		
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие № 27</b> Первообразная. Неопределенный интеграл.			

	<b>Практическое занятие № 28</b> Определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница			
<b>Тема 9.4.</b> Применение интеграла в физике и геометрии. <b>Контрольная работа №13 по теме: «Первообразная и интеграл»</b>	<b>Практическое занятие № 29</b> Контрольная работа №13 по теме: «Первообразная и интеграл»	2		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			
	Применение интеграла в физике и геометрии. Примеры решений дифференциальных уравнений. Математическое моделирование реальных процессов с помощью дифференциальных уравнений			
<b>Раздел 10 Вероятность и статистика</b>		<b>14</b>		
<b>Тема 10.1.</b> Элементы теории графов	Граф, связный граф, представление задачи с помощью графа. Степень (валентность) вершины. Путь в графе. Цепи и циклы. Графы на плоскости. Дерево случайного эксперимента	2	П13, П12 Л5, 7 М1,3,4,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
<b>Тема 10.2.</b> Случайные события и вероятности событий	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Вероятности событий в опытах с равновероятными элементарными событиями	2		
<b>Тема 10.3.</b> Операции над множествами и событиями. Сложение и умножение вероятностей. Условная вероятность. Независимые события	Пересечение, объединение множеств и событий, противоположные события. Формула сложения вероятностей Условная вероятность. Умножение вероятностей. Формула условной вероятности. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Независимые события	2		

<p><b>Тема 10.4.</b> Элементы комбинаторики. Серии последовательных испытаний. Испытания Бернулли. Случайный выбор из конечной совокупности</p>	<p>Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли. Случайный вы-бор из конечной совокупности .</p>	<p>2</p>		
<p><b>Тема 10.5.</b> Случайные величины и распределения</p>	<p>Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Операции над случайными величинами. Примеры распределений. Бинарная случайная величина. Геометрическое распределение. Биномиальное распределение. Математическое ожидание случайной величины. Совместное распределение двух случайных величин. Независимые случайные величины. Свойства математического ожидания. Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание геометрического и биномиального распределений. Дисперсия и стандартное отклонение . Дисперсия бинарной случайной величины . Свойства дисперсии . Математическое ожидание произведения и дисперсия суммы независимых случайных величин. Дисперсия биномиального распределения .</p>	<p>2</p>		
<p><b>Тема 10.6.</b> Закон больших чисел. Элементы математической статистики</p>	<p>Неравенство Чебышёва. Теорема Чебышёва. Теорема Бернулли. Закон больших чисел . Выборочный метод исследований</p>	<p>2</p>		
<p><b>Тема 10.7.</b> Непрерывные случайные величины (распределения), показательное и нормальное распределения. Распределение Пуассона. Связь</p>	<p>Примеры непрерывных случайных величин. Функция плотности вероятности. Равномерное распределение. Примеры задач, приводящих к показательному и к нормальному распределениям. Функция плотности вероятности показательного</p>	<p>2</p>		

между случайными величинами	распределения . Функция плотности вероятности нормального распределения Последовательность одиночных независимых событий. Пример задачи, приводящей к распределению Пуассона. Практическая работа с использованием электронных таблиц. Ковариация двух случайных величин. Коэффициент корреляции. Совместные наблюдения двух величин. Выборочный коэффициент корреляции. Различие между линейной связью и причинно-следственной связью. Линейная регрессия.			
<b>Раздел 11</b>		<b>8</b>		
<b>Тела и поверхности вращения.</b>				
<b>Тема 11.1.</b> Цилиндр и его площадь поверхности.	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности. Цилиндр. Прямой круговой цилиндр. Площадь поверхности цилиндра . Стереометрические задачи на доказательство и вычисление, построением сечений цилиндра, конуса . <b>Практическое занятие № 30</b> Цилиндр и его площадь поверхности.	2	П15 Л5,7,9 М1,3,5,8	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Прикладные задачи, связанные с цилиндром			
<b>Тема 11.2.</b> Конус. Площадь поверхности конуса.	Коническая поверхность, образующие конической поверхности. Конус. Сечение конуса плоскостью, параллельной плоскости основания. Усечённый конус. Изображение конусов и усечённых конусов.	2	П15 Л5,7,9 М1,3,5,8	



	Площадь боковой поверхности и полной поверхности конуса . <b>Практическое занятие № 31</b> Конус. Площадь поверхности конуса.			
<b>Тема 11.3.</b> Сфера и шар. Площадь сферы и шара.	Сфера и шар. Пересечение сферы и шара с плоскостью. Касание шара и сферы плоскостью . Вид и изображение шара. Уравнение сферы. Площадь сферы и её частей. Симметрия сферы и шара. Стереометрические задачи на доказательство и вычисление, связанные со сферой и шаром, построением их сечений плоскостью . <b>Практическое занятие № 32</b> Сфера и шар. Площадь сферы и шара.»	2	П15 Л5,7,9 М1,3,5,8	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			
	Прикладные задачи, связанные со сферой и шаром. Повторение: окружность на плоскости, вычисления в окружности, стандартные подобию. Различные комбинации тел вращения и многогранников. Задачи по теме «Тела и поверхности вращения»			
<b>Тема 11.4</b> Тела вращения <b>Контрольная работа №14</b> по теме «Тела вращения»	<b>Практическое занятие № 33</b>	2		
<b>Раздел 12</b> Объемы тел		<b>14</b>		
<b>Тема 12.1.</b> Объем параллелепипеда и призмы.	Соотношения между площадями поверхностей и объёмами подобных тел. Подобные тела в пространстве. Изменение объёма при подобии	2	П15 Л5,7,9 М1,3,5,8	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних

	<b>Практическое занятие № 34</b>			заданий; - презентаций или сообщений по темам;
<b>Тема 12.2.</b> Объем цилиндра.	Объём цилиндра . Теорема об объёме прямого цилиндра . <b>Практическое занятие № 35</b>	2	П15 Л5,7,9 М1,3,5,8	- тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
<b>Тема 12.3.</b> Объем пирамиды	Объем пирамиды <b>Практическое занятие № 36</b>	2		
<b>Тема 12.4.</b> Объем конуса.	Вычисление объёмов тел с помощью определённого интеграла. Объем конуса . <b>Практическое занятие № 37</b>	2		
<b>Тема 12.5.</b> Объем шара и его частей.	Стереометрические задачи, связанные с вычислением объёмов шара, шарового сегмента, шарового сектора . <b>Практическое занятие № 38</b> Объем шара и его частей.	2		
<b>Тема 12.6.</b> Объемы многогранников и тел вращения	<b>Практическое занятие № 39</b> Объемы многогранников и тел вращения	2		
<b>Тема 12.7.</b> Объемы тел. <b>Контрольная работа № 15 по теме «Объемы поверхностей тел»</b>	<b>Практическое занятие № 40</b> <b>Контрольная работа № 15 по теме «Объемы поверхностей тел»</b>	2		
	<b>Профессионально- прикладное содержание:</b>			
	Прикладные задачи по теме «Объёмы и площади поверхностей тел. Объем шара и шарового сектора. Теорема об объёме шара.			
<b>Раздел 13.</b>		<b>10</b>		
<b>Векторы в пространстве. Движения</b>				
<b>Тема 13.1.</b> Векторы в пространстве Действия над векторами.	Понятие вектора на плоскости и в пространстве. Сумма и разность векторов, правило параллелепипеда,	2	П17 Л5,7,9 М1,3,5,8	Текущий контроль в форме: - устного опроса;

Тема 13.2. Координаты вектора.	умножение вектора на число, разложение вектора по базису трёх векторов, не лежащих в одной плоскости	2		<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверки домашних заданий;</li> <li>- презентаций или сообщений по темам;</li> <li>- тестовых заданий;</li> <li>- математических диктантов;</li> <li>- самостоятельных и контрольных работ.</li> </ul>
Тема 13.3. Скалярное и векторное произведение векторов.	Скалярное произведение, вычисление угла между векторами в пространстве. Простейшие задачи с векторами	2		
Тема 13.4. Движения пространства. Матрицы и определитель	Движения пространства. Отображения. Движения и равенство фигур. Общие свойства движений. Виды движений: параллельный перенос, центральная симметрия, зеркальная симметрия, поворот вокруг прямой. Преобразования подобия. Прямая и сфера Эйлера. Геометрические задачи на применение движения	2		
Тема 13.5. Векторы в пространстве Контрольная работа №16 по теме «Векторы в пространстве. Движения»	<b>Практическое занятие № 41</b>	2		
<b>Раздел 14 Геометрия на плоскости</b>		<b>4</b>		
Тема 14.1. Углы и отрезки, связанные с окружностью	Повторение планиметрии. Теорема о пропорциональных отрезках. Подобие треугольников. Теорема Менелая .	2		
Тема 14.2. Решение треугольников		2		
<b>Раздел 15. Степени и корни. Степенные функции</b>		<b>16</b>		
Тема 15.1. Понятие корня $n$ -ой степени из действительного числа.	Арифметический корень натуральной степени и его свойства.	2	П6,П7 Л5, 7 М1,3,4,5,6	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- устного опроса;</li> <li>- проверки домашних заданий;</li> </ul>
Тема 15.2. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ , их свойства и графики.	Свойства корня $n$ -ой степени как функции обратной степени с натуральным показателем	2		

<b>Тема 15.3.</b> Свойства корня $n$ -ой степени.	Свойства корня $n$ -ой степени	2		<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентаций или сообщений по темам;</li> <li>- тестовых заданий;</li> <li>- математических диктантов;</li> <li>- самостоятельных и контрольных работ.</li> </ul>
<b>Тема 15.4.</b> Преобразование выражений, содержащих радикалы.	Преобразования числовых выражений, содержащих степени и корни.	2		
<b>Тема 15.5.</b> Иррациональные уравнения.	Иррациональные уравнения. Основные методы решения иррациональных уравнений . Равносильные переходы в решении иррациональных уравнений .	2		
<b>Тема 15.6.</b> Понятие степени с любым рациональным показателем.	Степень с целым показателем. Бином Ньютона.	2		
<b>Тема 15.7.</b> Степенные функции, их свойства и графики.	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график	2		
<b>Тема 15.8.</b> Степенные функции. <b>Контрольная работа № 10 по теме «Степенные функции»</b>	<b>Практическое занятие № 42</b>	2		
<b>Раздел 16. Показательная и логарифмическая функции.</b>		<b>26</b>		
<b>Тема 16.1.</b> Показательная функция, ее свойства и график.	Степень с рациональным показателем и её свойства. Показательная функция, её свойства и график. Использование графика функции для решения уравнений . Показательные уравнения. Основные методы решения показательных уравнений <b>Практическое занятие № 43</b>	2	П7, П6, Л5,7,9 М1,3,5,8	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- устного опроса;</li> <li>- проверки домашних заданий;</li> <li>- презентаций или сообщений по темам;</li> <li>- тестовых заданий;</li> <li>- математических</li> </ul>
<b>Тема 16.2.</b> Решение показательных уравнений.		2		
<b>Тема 16.3.</b> Решение показательных уравнений и систем с двумя переменными, содержащих показательные уравнения.		2		

Тема 16.4. Решение показательных неравенств.		2		диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
Тема 16.5. Показательная функция. Контрольная работа № 11 по теме «Показательная функция»	Практическое занятие № 44	2		
Тема 16.6. Понятие логарифма.	Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Практическое занятие № 45 Понятие логарифма.	2	П19 Л5,7,9 М1,3,5,8	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			
	Применение логарифма в жизни, логарифмическая спираль			
Тема 16.7. Функция $y = \log_a x$ , её свойства и график.	Логарифмическая функция, её свойства и график. Использование графика функции для решения уравнений	2		
Тема 16.8. Свойства логарифмов.	Свойства логарифма. Преобразование выражений, содержащих логарифмы	2		
Тема 16.9. Решение логарифмических уравнений.	Логарифмические уравнения. Основные методы решения логарифмических уравнений.	2		
Тема 16.10. Решение логарифмических уравнений и систем	Равносильные переходы в решении логарифмических уравнений Практическое занятие № 46	2		
Тема 16.11. Решение логарифмических неравенств.	Логарифмические уравнения. Основные методы решения логарифмических уравнений. Равносильные переходы в решении логарифмических уравнений	2		
Тема 16.12. Дифференцирование показательной и логарифмической функции.	Дифференцирование показательной и логарифмической функции.	2		

логарифмической функции.				
<b>Тема 16.13.</b> Логарифмическая функция <b>Контрольная работа №12 по теме: «Логарифмическая функция»</b>	<b>Практическое занятие № 47</b>	2		
<b>Раздел 17 Многочлены. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 17.1.</b> Равносильность уравнений. Общие методы решения уравнений	Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений. Система и совокупность уравнений. Равносильные системы и системы-следствия. Основные методы решения систем и совокупностей рациональных, иррациональных, показательных и логарифмических уравнений. Применение уравнений, систем и неравенств к решени	2	П18, П7 Л4,9 М1,3,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
<b>Тема 17.2.</b> Решение неравенств с одной переменной	Основные методы решения показательных и логарифмических неравенств. Основные методы решения иррациональных неравенств. Графические методы решения иррациональных, показательных и логарифмических уравнений и неравенств <b>Практическое занятие № 48</b>	2		
<b>Тема 17.3.</b> Решение систем линейных уравнений	Решение систем линейных уравнений	2		
<b>Тема 17.4.</b> Уравнения, системы уравнений с параметрами.	Рациональные, иррациональные, показательные, логарифмические и тригонометрические уравнения, неравенства и системы с параметрами.	2		

	Построение и исследование математических моделей реальных ситуаций с помощью уравнений, систем уравнений и неравенств с параметрами			
<b>Тема 17.5. Многочлены</b>	Многочлены от одной переменной. Деление многочлена на многочлен с остатком. Теорема Безу. Многочлены с целыми коэффициентами. Теорема Виета.	2		
<b>Раздел 18. Повторение</b>		<b>14</b>		
<b>Тема 18.1. Решение задач с практическим содержанием</b>	Обобщение и систематизация знаний <b>Практическое занятие № 49</b>	2	П7,П10,П13, Л5,7,9 М1,3,5,8	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
<b>Тема 18.2. Вычисления и преобразования алгебраических выражений</b>	Обобщение и систематизация знаний <b>Практическое занятие № 50</b>	2		
<b>Тема 18.3. Решение уравнений</b>	Обобщение и систематизация знаний <b>Практическое занятие № 51</b>	2		
<b>Тема 18.4. Исследование функции с помощью производной</b>	Обобщение и систематизация знаний <b>Практическое занятие № 52</b>	2		
<b>Тема 18.5. Решение задач с помощью основных формул тригонометрии</b>	Обобщение и систематизация знаний <b>Практическое занятие № 53</b>	2		
<b>Тема 18.6. Геометрические задачи планиметрии и стереометрии</b>	Обобщение и систематизация знаний <b>Практическое занятие № 54</b>	2		
<b>Тема 18.7. Итоговая контрольная работа № 17</b>	Обобщение и систематизация знаний <b>Практическое занятие № 55</b>	2		
<b>Консультация</b>		<b>6</b>		
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>		
<b>Итого</b>		<b>272</b>		





## **4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Математика».

Оборудование кабинета (ссылка на приложение № 3 ОПОП)

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- шкафы

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.2.1. Основные печатные источники:**

1. Богомолов Н.В. Математика: учебник для ссузов / Н.В.Богомолов, П.И. Самойленко 6-е издание , М. Дрофа 2009 Колягин Ю.М. и др. Математика ( книга 1) М. ОНИКС, 2020 г.

2. Богомолов Н.В Сборник задач по математике : учебное пособие по математике для ссузов-М. Дрофа 2020г.

3. Бычков А.Г. Сборник задач по теории вероятностей, математической статистике и методам оптимизации: учебное пособие – М. ФоРУМ,2016г.

4. Колягин Ю.М. и др. Математика (книга 2) М. ОНИКС, 2020 г.

5. Красс М.С., Чупрынов Б.П. Математика для экономистов СПб: Питер 2016г.

6. Математика в 2 кн.: Учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования/ Ю.М. Колягин, Г.Н. Яковлев, под ред. Яковлева-50е изд.- М.: ООО «Издательство ОНИКС» 2016г.

7. Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: В 2 ч: Ч.1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - 10-е изд., стер. – Москва: Мнемозина, 2020 – 424 с.- ISBN 978-5-346-02074-5.

8. 14. Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: В 2 ч: Ч.2. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - 10-е изд., стер. – Москва: Мнемозина, 2020 – 343 с.- ISBN 978-5-346-02-75-2.

9. Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: В 2 ч: Ч.1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - 9-е изд., стер. – Москва: Мнемозина, 2020 – 287 с.- ISBN 978-5-346-02090-5.

10. Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: В 2 ч: Ч.2. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений

11. Пехлецкий И.Д. Математика: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования М. Академия, 2017 г.

12. Письменный Д. Т. Конспект лекций по математике: полный курс/ 5 - е изд. М, Айрисспресс, 2022г.
13. Атанасян Л.С. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый и профил. уровни / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев [и др.]. – 19-е изд. – М.: Просвещение, 2019 – 255 с.- ISBN 978-5-09-027743-3.
14. Сборник заданий для подготовки письменного экзамена по математике (курс А) и алгебре и началам анализа (курс В) за курс средней школы. 11 класс / Г.В. Дорофеев, Г.К. Муравин, Е.А. Седова. – 10-е изд., стереотип. – Москва: Дрофа, 2020 – 160 с. - ISBN 978-5-358-01982-9.
15. Яценко И.В. ЕГЭ: 4000 задач с ответами по математике. Все задания «Закрытый сегмент». Базовый и профильный уровни / И.В. Яценко, А.Л. Семенов, И.Р. Высоцкий [и др.]- Москва: Издательство «Экзамен», 2020.- 703 [1] с.- ISBN 978-5-377-14920-0.

#### 4.2.2. Дополнительные источники

1. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. В 2 ч. Ч.1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / [А.Г. Мордкович и др.]; под ред. А.Г. Мордковича. – 7-е изд., стер – М.: Мнемозина, 2017 – 424 с.: ил.
2. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. В 2 ч. Ч. 2 Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / [А.Г. Мордкович и др.]; под ред. А.Г. Мордковича. – 7-е изд., стер – М.: Мнемозина, 2017 – 343 с.: ил.
3. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. В 2 ч. Ч.1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / [А.Г. Мордкович и др.]; под ред. А.Г. Мордковича. – 4-е изд., стер – М.: Мнемозина, 2017 – 264 с.: ил.
4. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. В 2 ч. Ч.2. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / [А.Г. Мордкович и др.]; под ред. А.Г. Мордковича. – 4-е изд., стер – М.: Мнемозина, 2017 – 424 с.: ил.
5. Математика: Учебное пособие для среднего профессионального образования Курбатова Э.В. Омельченко В.П. Феникс 2016 Среднее профессиональное образование.
6. Дискретная математика. Учебник для среднего профессионального образования. Спирина М. В. Академия, 2017 г.
7. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс (профильный уровень): Методическое пособие для учителя / А. Г. Мордкович, П. В. Семенов. – М.: Мнемозина, 2016 – 191 с.
8. В. И. Глизбург. Алгебра и начала анализа. 10 класс. Контрольные работы (профильный уровень) / Под ред. А. Г. Мордковича. М.: Мнемозина, 2020.- 62с.: ил.

9 . В. И. Глизбург. Алгебра и начала анализа. 11 класс. Контрольные работы (профильный уровень) / Под ред. А. Г. Мордковича. М.: Мнемозина, 2008. - 55с.

10 Алгебра и начала анализа. 10-11 кл.: Контрольные работы для общеобразоват. Учреждений. Учеб.пособие / А.Г. Мордкович, Е.Е. Тульчинская. – 4-е изд. – М.: Мнемозина, 2015 – 62 с.

#### 4.2.3. Интернет-ресурсы

##### **Интернет ресурсы:**

1. Электронная библиотека <https://iprbooks.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

2. Дидактические основы математики в общем образовании : учебное пособие / Э. К. Брейтигам, И. В. Кисельников, И. Г. Кулешова, О. А. Тыщенко. – Барнаул: Алтайский государственный педагогический университет, 2021 — 236 с. — ISBN 978-5-88210-983-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/108879.html> . - Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Абдуллина, К. Р. Математика : учебник для СПО / К. Р.Абдуллина, Р. Г. Мухаметдинова. — Саратов: Профобразование, 2021 - 288 с. — ISBN 978-5-4488-0941-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/99917.html> . - Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Васильева, Г.Н. Современные технологии обучения математике. Ч. 1: учебное пособие/ Г.Н. Васильева, В.Л. Пестерева. – Пермь: Пермский гос. гуманитарно-пед. ун-т, 2013 – 114 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/32091.html>

5. Галямова, Э.Х. Методика обучения математике в условиях внедрения новых стандартов / Э.Х. Галямова. – Набережные Челны: Набережночелнинский гос. пед. ун-т, 2016 – 116 с. – ISBN 2227-8397. – Текст : электронный // Электроннобиблиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/64633.html> . – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

**Приложение 1.4**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**  
**ОУП.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

Разработчик: Новоточинова А.А.

2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>4</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	Личностные результаты	<b>5</b>
<b>1.2</b>	Личностные результаты освоения программы воспитания	<b>5</b>
<b>1.3</b>	Метапредметные результаты	<b>6</b>
<b>1.4</b>	Предметные результаты	<b>8</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>11</b>
<b>2.1</b>	Объем учебного предмета и виды учебной работы	<b>11</b>
<b>2.2</b>	Содержание учебного предмета	<b>11</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>12</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>19</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства просвещения РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» )

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «Иностранный язык» направлено на достижение следующих **целей:**

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;

- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;

- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

3. Уровень освоения программы базовый.

4. Количество часов: 108.

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Иностранный язык» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Иностранный язык» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

### 1.1 Личностные результаты

- 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;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.
- 

### 1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

- **ЛР 4:** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
- **ЛР 8:** Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.



- **ЛР 9:** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
- **ЛР 10:** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
- **ЛР 11:** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

### 1.3 Метапредметные результаты

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические и исследовательские действия:

- анализировать, устанавливать аналогии между способами выражения мысли средствами иностранного и родного языков;
- распознавать свойства и признаки языковых единиц и языковых явлений иностранного языка; сравнивать, классифицировать и обобщать их;
- выявлять признаки и свойства языковых единиц и языковых явлений иностранного языка (например, грамматических конструкций и их функций);
- сравнивать разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке;
- различать в иноязычном устном и письменном тексте - факт и мнение;
- анализировать структурно и содержательно разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке с целью дальнейшего использования результатов анализа в собственных высказываниях;
- проводить по предложенному плану небольшое исследование по установлению особенностей единиц изучаемого языка, языковых явлений (лексических, грамматических), социокультурных явлений;
- формулировать в устной или письменной форме гипотезу предстоящего исследования (исследовательского проекта) языковых явлений;
- осуществлять проверку гипотезы;
- самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения за языковыми явлениями;

- представлять результаты исследования в устной и письменной форме, в виде электронной презентации, схемы, таблицы, диаграммы и других на уроке или во внеурочной деятельности;

- проводить небольшое исследование межкультурного характера по установлению соответствий и различий в культурных особенностях родной страны и страны изучаемого языка.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

- использовать в соответствии с коммуникативной задачей различные стратегии чтения и аудирования для получения информации (с пониманием основного содержания, с пониманием запрашиваемой информации, с полным пониманием); полно и точно понимать прочитанный текст на основе его информационной переработки (смыслового и структурного анализа отдельных частей текста, выборочного перевода);

- фиксировать информацию доступными средствами (в виде ключевых слов, плана, тезисов); оценивать достоверность информации, полученной из иноязычных источников, критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках; соблюдать информационную безопасность при работе в сети Интернет.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

- воспринимать и создавать собственные диалогические и монологические высказывания на иностранном языке, участвовать в обсуждениях, выступлениях в соответствии с условиями и целями общения;

- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных языковых средств изучаемого иностранного языка;

- выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковых систем (текст, таблица, схема и другие) в соответствии с коммуникативной задачей; осуществлять смысловое чтение текста с учетом коммуникативной задачи и вида текста, используя разные стратегии чтения (с пониманием основного содержания, с полным пониманием, с нахождением интересующей информации);

- выстраивать и представлять в письменной форме логику решения коммуникативной задачи (например, в виде плана высказывания, состоящего из вопросов или утверждений);

- публично представлять на иностранном языке результаты выполненной проектной работы, самостоятельно выбирая формат выступления с учетом особенностей аудитории;

- осуществлять деловую коммуникацию на иностранном языке в рамках выбранного профиля с целью решения поставленной коммуникативной задачи.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

- планировать организацию совместной работы, распределять задачи, определять свою роль и координировать свои действия с другими членами команды;

- выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; оказывать влияние на речевое поведение партнера (например, поощряя его продолжать поиск совместного решения поставленной задачи);

- корректировать совместную деятельность с учетом возникших трудностей, новых данных или информации;

- осуществлять взаимодействие в ситуациях общения, соблюдая этикетные нормы межкультурного общения.

#### **1.4 Предметные результаты**

1) овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:

говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание / характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать

основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;

аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

2) овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

3) знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация,

словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

4) овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

5) овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;

6) овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

7) овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

8) развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

9) приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в

информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
<b>Объем образовательной нагрузки программы</b>	<b>108</b>	<b>96</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>108</b>	<b>96</b>
<b>в том числе:</b>		
лекции, уроки	12	
практические занятия	96	
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-	
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-	
<b>Промежуточная аттестация*</b>	<b>2</b>	

\*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачёта

### 2.2. Содержание учебного предмета

Повседневная жизнь семьи

Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.

Внешность и характеристика человека, литературного персонажа

Здоровый образ жизни и забота о здоровье

Режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание. Посещение врача. Отказ от вредных привычек.

Образование, жизнь студента. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в колледже. Проблемы и решения. Права и обязанности.

Современный мир профессий

Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в планах на будущее.

Молодёжь в современном обществе

Досуг молодёжи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, интернет, компьютерные игры.

Любовь и дружба.

Покупки

Одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодёжная мода.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1.</b>	<b>Иностранный язык для общих целей</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	<b>Основное содержание</b>	<b>26</b>		
	Пояснение целей и задач курса, его структура, тематика, требования к освоению дисциплины, требования к текущему и итоговому контролю. Английский алфавит. Буквы и звуки. Правила работы со словарём. Транскрипция. Фразы речевого этикета. Особенности английского произношения. Интонация. Особенности чтения слов иностранного происхождения. Словесное ударение. Интонирование. Типы предложений и порядок слов в английских предложениях			
	<b>Теоретические занятия (лекции, уроки)</b>	<b>12</b>		
	Английский алфавит. Вводный фонетический курс	2	Л15, ЛР12	Лексико-грамматический тест
	Основные понятия в грамматике: части речи, члены предложения.	2	Л6	Фронтальный опрос
	Имена существительные во множественном числе. Притяжательные падеж имен существительных. Артикли.	2	М2, ЛР7	УО
	Прилагательные. Наречия. Степени сравнения прилагательных и наречий. Многозначность слов. Синонимы. Антонимы.	2	Л15, ЛР12	Проверка конспектов лекций
	Глагол английского языка.	2	Л6	Грамматический тест
	Английский алфавит. Буквы и звуки	2	Л15, ЛР12	Фронтальный опрос
	<b>Практические занятия:</b>	<b>14</b>	Л15	



	<b>Практическая работа № 1.</b> Правила работы со словарём. Транскрипция	2	Л6	УО
	<b>Практическая работа №2.</b> Фразы речевого этикета	2	М2, ЛР7	Проверка конспектов лекций
	<b>Практическая работа №3.</b> Сленговые выражения. Сокращения в английском	2	М2, ЛР7	Устный опрос
	<b>Практическая работа №4.</b> Приветствие и прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	2	Л15, ЛР12	Карточки заданием с
	<b>Практическая работа №5.</b> Семья. Отношения в семье	2	Л6	Проверка конспектов лекций
	<b>Практическая работа №6.</b> Описание внешности человека	2	М2, ЛР7	Карточки заданием с
	<b>Практическая работа №7.</b> Описание характера, личности	2	Л6	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Сленговые выражения, связанные с кухней. Еда, продукты, глаголы питания и приготовления пищи. Заведения общественного питания			
<b>Тема 1.2. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Речевой этикет. Домашние обязанности. Общение в семье и в колледже. Семейные традиции. Общение с друзьями и знакомыми. Переписка с друзьями			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	<b>Практическая работа №8.</b> Рабочий день	2	Л4, Л5, Л10, ЛР4, ЛР8	Сообщение
	<b>Практическая работа №9.</b> Досуг. Хобби. Виды отдыха	2	М3, М8, М9, П3, П4	УО
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		

<b>Условия проживания в городской и сельской местности</b>	Глаголы to be и to have. Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. Предложения с оборотом there is/there are. Интернационализмы. Предлоги времени. Простое настоящее время. Простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге).			
	<b>Практическая работа:</b>	<b>8</b>		
	<b>Практическая работа №10.</b> Особенности проживания в городе.	2	М2, ЛР7	Сообщение
	<b>Практическая работа №11.</b> Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	2	М2, ЛР7	Эссе
	<b>Практическая работа №12.</b> Описания здания. Интерьер	2	Л15, ЛР12	УО
	<b>Практическая работа №13.</b> Описание колледжа (здания, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	2	Л6	Индивидуальные задания
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
Оборудование кухни, производственных мастерских, учебного ресторана				
<b>Тема 1.4. Покупка: одежда, обувь и продукты питания</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	Виды магазинов и отделы в магазине, отделы, товары, одежда. Деньги, карманные расходы. Существительные исчисляемые и неисчисляемые: употребление неопределенных местоимений. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикли. Чтение статей.			
	<b>Практическая работа:</b>	<b>6</b>		
	<b>Практическая работа №14.</b> Виды магазинов. Ассортимент товаров	2	М2, ЛР7	Сообщение
	<b>Практическая работа №15.</b> Совершение покупок в продуктовом магазине	2	Л15, ЛР12	УО
<b>Практическая работа №16.</b> Совершение покупок в магазине одежды/обуви	2	Л6	Индивидуальные задания	

<b>Тема 1.5.</b> <b>Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>			
	Изучение лексики на иностранном языке: части тела, правильное питание, название видов спорта, симптомы и болезни, способы приготовления пищи, дроби и меры весов. Образование множественного числа существительных (исключения). Простое прошедшее время. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Правильные и неправильные глаголы				
	<b>Практическая работа:</b>	<b>8</b>	Л15, ЛР12		
	<b>Практическая работа №17.</b> Физическая культура и спорт	2	Л6	Сообщение	
	<b>Практическая работа №18.</b> Еда полезная и вредная	2	М2, ЛР7	УО	
	<b>Практическая работа №19.</b> Заболевания. Посещение врача	2	Л15, ЛР12	Индивидуальные задания	
<b>Практическая работа №20.</b> Здоровый образ жизни	2	Л15, ЛР12	Презентация		
<b>Тема 1.6.</b> <b>Туризм. Виды отдыха</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>16</b>			
	Лексический минимум: государственное устройство, погода и климат, экономика, достопримечательности, обозначение годов, дат, времени, периодов. Артикли с географическими названиями. Прошедшее совершенное действие. Прошедшее продолжительное действие				
	<b>Практическая работа:</b>	<b>16</b>			
	<b>Практическая работа № 21.</b> Великобритания: географическое положение, климат, население, национальные символы, традиции	4	М2, ЛР7	УО	
	<b>Практическая работа № 22.</b> Великобритания: крупные города, населения	4	Л15, ЛР12	Чтение и перевод статьи	
	<b>Практическая работа № 23.</b> Англоговорящие страны: географическое положение, климат, население, национальные символы, традиции	4	Л6	Индивидуальные задания	
	<b>Практическая работа № 24.</b> Англоговорящие страны: крупные города, населения	4	М2, ЛР7	Тестирование	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>					

	Особенности заведений общественного питания, традиции питания. Еда, кухонная утварь, техника.			
<b>Тема 1.7.</b> <b>Россия</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		
	Лексический минимум: государственное устройство, погода, климат, экономика, достопримечательности, обозначение дат, времени, периодов. Артикли с географическими названиями. Прошедшее совершенное действие. Прошедшее продолжительное действие. Страдательный залог			
	<b>Практическая работа:</b>	<b>8</b>		
	<b>Практическая работа № 25.</b> Москва - столица России. Достопримечательности Москвы	2	М3, М8, М9, П3, П4	Индивидуальные задания
	<b>Практическая работа № 26.</b> Традиции народов России	2	Л6	Презентация
	<b>Практическая работа № 27.</b> Географическое положение, климат, население, национальные символы, традиции	2	М1, П1	Сообщение
	<b>Практическая работа № 28.</b> Национальные символы. Политическое и экономическое устройство	2	Л4, Л5, Л10, ЛР4, ЛР8	УО
<b>Раздел 2.</b>	<b>Иностранный язык для специальных целей</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		
	Профессионально-ориентированная лексика, лексика делового общения. Герундий. Инфинитив. Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов			
	<b>Практическая работа:</b>	<b>8</b>		
	<b>Практическая работа № 29.</b> Особенности подготовки по профессии/специальности	2	М2, ЛР7	Чтение и перевод текста
	<b>Практическая работа № 30.</b> Специфика работы по профессии/специальности	2	М2, ЛР7	УО
	<b>Практическая работа № 31.</b> Основные принципы деятельности по профессии/специальности	2	Л15, ЛР12	Индивидуальные задания
	<b>Практическая работа № 32.</b> Основные понятия вашей профессии	2	Л6	Сообщение
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			

	Профессионально-ориентированная лексика, лексика делового общения. Чтение и перевод аутентичных текстов			
<b>Тема 2.2.</b> <b>Моя профессия – повар. Кулинарное искусство.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>12</b>		
	Изучение лексики: приемы пищи, здоровое питание, обслуживание, блюда интернациональной кухни, грамматические структуры. Предложения со сложным дополнением — Complex Object (I want you to help me. I saw her cross/crossing the road. I want to have my hair cut.). Сложносочинённые предложения с сочинительными союзами and, but, or. Сложноподчинённые предложения с союзами и союзными словами because, if, when, where, what, why, how.			
	<b>Практическая работа:</b>	<b>12</b>		
	<b>Практическая работа № 33.</b> Основные приемы пищи.	2	М2, ЛР7	Сообщение
	<b>Практическая работа № 34.</b> Здоровое питание	2	Л15, ЛР12	УО
	<b>Практическая работа № 35.</b> Блюда английской кухни	2	М2, ЛР7	Индивидуальные задания
	<b>Практическая работа № 36.</b> Блюда русской кухни	2	Л15, ЛР12	Сообщение
	<b>Практическая работа № 37.</b> Обслуживание	2	Л4, Л5, Л10, ЛР4, ЛР8	УО
	<b>Практическая работа № 38.</b> Изучение рецептов блюд	2	М2, ЛР7	Перевод документа
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
Изучение содержания интернациональных кухонь на английском языке. Чтение и перевод меню и рецептов блюд.				
<b>Тема 2.3.</b> <b>Технический прогресс: перспективы и последствия.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	Лексический минимум по темам: виды наук, название технических и компьютерных средств. Страдательный залог. Грамматическая структура предложений, типичных для научно-популярного стиля. Условные предложения с глаголами в изъявительном наклонении (Conditional 0,			

<b>Современные средства связи</b>	Conditional I) и с глаголами в сослагательном наклонении (Conditional II).			
	<b>Практическая работа:</b>	<b>6</b>		
	<b>Практическая работа № 39.</b> Достижения науки	2		Сообщение
	<b>Практическая работа № 40.</b> Современные информационные технологии	2	M2, LP7	УО
	<b>Практическая работа № 41.</b> ИКТ в профессиональной деятельности	2	Л15, LP12	Индивидуальные задания
<b>Тема 2.4. Выдающиеся люди родной страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	Владение основными сведениями о социокультурном портрете и культурном наследии страны/стран, говорящих на английском языке. Понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использование лексико-грамматических средств с их учётом. Сложноподчинённые предложения с определительными придаточными с союзными словами who, which, that. Сложноподчинённые предложения с союзными словами whoever, whatever, however, whenever.			
	<b>Практическая работа:</b>	<b>4</b>		
	<b>Практическая работа № 42.</b> Известные ученые и их открытие в России	2	M2, LP7	Сообщение
	<b>Практическая работа № 43.</b> Известные ученые и их открытия за рубежом	2	Л15, LP12	Презентация
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Профессионально ориентированная лексика. Лексика делового общения. Грамматические конструкции типичные для делового общения в кулинарной сфере			
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		<b>2</b>		
<b>Всего</b>		<b>108</b>		

## 4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование кабинета:

- ноутбуки;
- проектор;
- комплектом справочной и методической литературы;
- аптечкой первой помощи;
- план работы кабинета.

Рабочие места преподавателя и студентов оборудованы столом, на котором установлен ноутбук. Рабочие места учащихся состоят из двухместного стола и двух стульев.

Так же кабинет оснащен экраном, шкафом для хранения учебно-наглядных пособий.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### 4.2.1. Основные печатные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык для средних специальных заведений: Учебник для сред.проф. образования. – Ростов – на - Дону: «Феникс», 2019.

2. Безкоровайная, Г.Т. Planet of English : учебник английского языка для учреждений НПО и СПО / Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик. – М.:Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с. – ISBN 978-5-7695-8063-5 – Текст : непосредственный.

#### 4.2.2. Дополнительные источники

1. Бонк, Н.А. Учебник английского языка: полный курс / Н.А. Бонк, Г.А. Котий, Н.А. Лукьянова, Л.Г. Памухина – Издательство «Эксмо», 2020. – 880с. – ISBN: 978-5-699-91558-3 – Текст : непосредственный.

2. Голубев А. П. Г621 Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — 13-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 336 с. ISBN 978-5-7695-9875-3

#### 4.2.3. Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотека: сайт / Юрайт. – URL: <https://urait.ru/> (дата обращения: 23.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.



**Приложение 1.5**  
**к ОПОП-II по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**

**ОУП.05 ИНФОРМАТИКА**

Разработчик: Федорченко П.В.

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>5</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>6</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>7</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>10</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>10</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>10</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>14</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>22</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»;

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «Информатика» направлено на достижение следующих **целей:**

– освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;

– овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать

информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;

– воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

– приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

3. Уровень освоения программы углубленный.

4. Количество часов: 112

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Информатика» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Освоение содержания учебного предмета «Информатика» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

### **1.1 Личностные результаты**

ЛР 1 Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества.

ЛР 2 Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка.

ЛР 3 Ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде.

ЛР 4 Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные

ЛР 5 нормы и ценности.

ЛР 6 Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений.

ЛР 7 Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью.

ЛР 8 Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность.

ЛР 9 Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире.

ЛР 10 Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

### **1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания**

ЛВР 2: 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.

ЛВР 3: 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.

ЛВР 4: Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛВР 6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛВР 7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛВР 8: Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛВР 9: Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛВР 10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

### **1.3 Метапредметные результаты**

МПР 1 Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

МПР 2 Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

МПР 3 Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

МПР 4 Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

МПР 5 Владение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

МПР 6 Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

МПР 7 Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

МПР 8 Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

МПР 9 Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

МПР 10 Владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и

интерпретацию информации различных видов и форм представления;

МПР 11 Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

МПР 12 Использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

МПР 13 Владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;

МПР 14 Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

МПР 15 Оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

МПР 16 Самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях.

#### **1.4 Предметные результаты**

ПР 1 Владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе;

ПР 2 понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

ПР 3 понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;

ПР 4 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

ПР 5 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;

ПР 6 понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых,

графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

ПР 7 умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;

ПР 8 владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;

ПР 9 умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);

ПР 10 умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;

ПР 11 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);

ПР 12 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять



результаты моделирования в наглядном виде;

ПР 13 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	112	40
Всего учебных занятий		
в том числе:		
лекции, уроки	44	
практические занятия	56	
самостоятельная работа (если предусмотрено)		
консультации (если предусмотрено)	6	
Промежуточная аттестация*	6	

\*Промежуточная аттестация проходит в форме экзамена

### 2.2. Содержание учебного предмета

#### Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека

##### Тема 1.1. Информация и информационные процессы

##### Тема 1.2. Системы. Компоненты системы и их взаимодействие

Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации. Информация и информационные процессы

##### Тема 1.3. Подходы к измерению информации

Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации

##### Тема 1.4. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера

##### Тема 1.5. Аппаратное и программное обеспечение компьютеров

Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение

##### Тема 1.6. Способы представления данных.

Кодирование данных произвольного вида. Представление текстовых данных:

кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Кодирование информации. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных

#### **Тема 1.7. Системы счисления**

Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Перевод чисел из одной позиционной системы счисления в другую. Арифметические действия в позиционных системах счисления.

#### **Тема 1.8. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики**

Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом

#### **Тема 1.9. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет**

##### **Тема 1.10. Интернет. Адресация в сети Интернет**

Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет

##### **Тема 1.11. Службы Интернета**

Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете. Расширенный поиск информации в сети Интернет

##### **Тема 1.12. Сетевое хранение данных и цифрового контента**

Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных

##### **Тема 1.13. Информационная безопасность**

Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи

#### **Профессионально-ориентированное содержание**

Передача и хранение информации. Архив информации. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение. Организация личного информационного пространства. Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи

## **Раздел 2. Использование программных систем и сервисов**

### **Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах**

Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования). Многостраничные документы. Структура документа.

Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны. Технологии создания структурированных текстовых документов. Вставка графических объектов. Средства и технологии работы с таблицами. Средства создания и редактирования математических текстов

### **Тема 2.2. Компьютерная графика и мультимедиа**

Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi). Технологии обработки различных объектов компьютерной графики. Аудиоредакторы. Видеоредакторы. Технологии обработки графических объектов

### **Тема 2.3. Представление профессиональной информации в виде презентаций**

Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации. Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде

### **Тема 2.4. Гипертекстовое представление информации.**

Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы. Разработка веб-страницы

### **Профессионально-ориентированное содержание**

Обработка профессиональной информации в текстовых процессорах. Представление профессиональной информации в виде презентаций. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики. Веб-сайты и веб-страницы

## **Раздел 3. Информационное моделирование**

### **Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования**

Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования

### **Тема 3.2. Списки, графы, деревья. Математические модели в профессиональной области**

Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений.

Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)

### **Тема 3.3. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры**

Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц. Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов. Запись алгоритмов на языке программирования. Анализ алгоритмов в профессиональной области

### **Тема 3.4. Базы данных как модель предметной области**

Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных. Создание таблиц. Запросы, формы и отчеты. Создание собственной БД

### **Тема 3.5. Технологии обработки информации в электронных таблицах**

Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование. Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах. Визуализация данных в электронных таблицах  
Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)

#### **Профессионально-ориентированное содержание**

Математические модели в профессиональной области. Анализ алгоритмов в профессиональной области. Создание собственной БД. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практик подготовки	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
<b>Раздел 1.</b>	<b>Информация и информационная деятельность человека</b>	<b>36</b>		
<b>Тема 1.1. Информация и информационные процессы</b>	Основное содержание Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации. Информация и информационные процессы	2	ЛР 1-6, МПР 1-5, ПР 1-2	Устный опрос (УО)
<b>Тема 1.2. Системы. Компоненты системы и их взаимодействие</b>		2		УО, Тесты
<b>Тема 1.3. Подходы к измерению информации</b>	Основное содержание Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	2	ЛР 7, МПР 14-16, ПР 6-7	УО
<b>Тема 1.4. Компьютер и цифровое</b>	Основное содержание	2	ЛР 8, МПР 1-2,	Тесты, УО

<b>представление информации. Устройство компьютера</b>	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение		ПР 3	
<b>Тема 1.5. Аппаратное и программное обеспечение компьютеров</b>		2		Тесты, УО
<b>Тема 1.6. Способы представления данных.</b>	Основное содержание	2	ЛР 7, МПР 6,8, ПР 7	Тесты, УО
	Кодирование данных произвольного вида. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных			
	<b>Практические занятия</b>	2		
	Кодирование информации	2/2		Практическая работа (ПР)
<b>Тема 1.7. Системы счисления</b>	Основное содержание	2	ЛР 8, МПР 6, 14 ПР 8	УО
	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел.			

	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
	Перевод чисел из одной позиционной системы счисления в другую	2		ПР
	Арифметические действия в позиционных системах счисления.	2		ПР
<b>Тема 1.8. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики</b>	Основное содержание	2	ЛР 9, МПР 4, 8 ПР 8	УО
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом			
	<b>Практические занятия</b>	2		
	Решение логических задач	2/2		Тесты, ПР
<b>Тема 1.9. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет</b>	Основное содержание	2	ЛР 8, МПР 12- 13 ПР 4	
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет			
<b>Тема 1.10. Интернет. Адресация в сети Интернет</b>		2		
<b>Тема 1.11. Службы Интернета</b>	Основное содержание	2	ЛР 4-6, ЛВР 2-4, МПР 10, 12, МПР 13, ПР 13	Тесты, УО
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете			
	<b>Практические занятия</b>	2		
	Расширенный поиск информации в сети Интернет	2/2		ПР
<b>Тема 1.12. Сетевое хранение данных и цифрового контента</b>	Основное содержание	2		УО
	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение			



	мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных				
<b>Тема 1.13. Информационная безопасность</b>	Основное содержание	2	ЛР 1-6, ЛВР 6-10, МПР 12-13, ПР 5	УО	
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи				
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	Передача и хранение информации. Архив информации Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение Организация личного информационного пространства Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи		ЛР 9, МПР 1-4, 7-9 ПР 5-7, 13		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Использование программных систем и сервисов</b>	<b>30</b>			
<b>Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах</b>	Основное содержание	2	ЛР 7, МПР4, 7, 9, 11 ПР 11	УО	
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования) Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.				
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>			
	Технологии создания структурированных текстовых документов	2/2			ПР
	Вставка графических объектов	2/2			ПР
	Средства и технологии работы с таблицами.	2/2			ПР

	Средства создания и редактирования математических текстов	2/2		ПР
<b>Тема 2.2.</b> <b>Компьютерная графика и мультимедиа</b>	Основное содержание	2	ЛР 7, МПР 4, 14-16, ПР 11	УО
	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi) Технологии обработки различных объектов компьютерной графики			
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>		
	Аудиоредакторы	2		ПР
	Видеоредакторы	2		ПР
	Технологии обработки графических объектов	2		ПР
<b>Тема 2.3.</b> <b>Представление профессиональной информации в виде презентаций</b>	Основное содержание	2	ЛР 9, МПР 4, 7 ПР 11	Тесты, УО
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации			
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
	Анимация в презентации.	2/2		ПР
	Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	2/2		ПР
<b>Тема 2.4.</b> <b>Гипертекстовое представление информации.</b>	Основное содержание	2	ЛР 7, МПР 6 ПР 13	УО
	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы			
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
	Язык HTML	2/2		ПР
	Разработка веб-страницы	2/2		ПР
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Обработка профессиональной информации в текстовых процессорах.		ЛР 1-9, МПР 1-4, 7, 9	

	Представление профессиональной информации в виде презентаций. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики Веб-сайты и веб-страницы		ПР 11	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Информационное моделирование</b>	<b>34</b>		
<b>Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования</b>	Основное содержание Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования	2	ЛР 7, МПР 4,5, 8, МПР 14-16 ПР 12	УО
<b>Тема 3.2. Списки, графы, деревья. Математические модели в профессиональной области</b>	Основное содержание Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений. Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	2		Тесты, УО
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		ПР
	Построения дерева решений	2		ПР
	Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	2		ПР
<b>Тема 3.3. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры</b>	Основное содержание Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов	2		ЛР 7, МПР 6 ПР 9-10
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>		
	Запись алгоритмов на языке программирования	2	ПР	

	Запись алгоритмов на языке программирования	2/2		ПР
	Анализ алгоритмов в профессиональной области	2/2		ПР
<b>Тема 3.4. Базы данных как модель предметной области</b>	Основное содержание	2	ЛР 7, МПР 4, 7, 9 ПР 11-12	УО
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных			
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>		
	Создание таблиц	2/2		Тесты, ПР
	Запросы, формы и отчеты	2/2		ПР
	Создание собственной БД	2/2		ПР
<b>Тема 3.5. Технологии обработки информации в электронных таблицах</b>	Основное содержание	2	ЛР 9, МПР 4, 7, 9 ПР 11-12	УО
	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование			
	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах			
	Визуализация данных в электронных таблицах			
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)			
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>		
	Формулы и функции в электронных таблицах	2/2		Тесты, ПР
	Визуализация данных в электронных таблицах	2/2		ПР
Комплексное использование возможностей MS Excel	2/2	ПР		
Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	2/2	ПР		

	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Математические модели в профессиональной области Анализ алгоритмов в профессиональной области Создание собственной БД Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		ЛР 1-9, МПР 1-4, 7, 9 ПР 11-12	
	<b>КОНСУЛЬТАЦИЯ</b>	<b>6</b>		
	<b>ЭКЗАМЕН</b>	<b>6</b>		
	<b>ВСЕГО</b>	<b>112</b>		

## 4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Информатика».

Оборудование кабинета (*описывается оснащённость кабинета, рабочих мест обучающихся и преподавателя*):

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.
- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### 4.2.1. Основные печатные источники:

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 383 с.

2. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 126 с.

#### 4.2.2. Дополнительные источники

1. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.

2. Арьков В.Ю. Анализ и визуализация данных в электронных таблицах. Учебное пособие. - Издательские решения, 2020. - 174 с.

3. Боресков, А. В. Компьютерная графика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Боресков, Е. В. Шикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11630-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476345> (дата обращения: 09.10.2022).

4. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А.

Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.

#### 4.2.3. Интернет-ресурсы

1. book.ru : сайт - Доступ к литературе по информатике [Электронный ресурс]. – URL : <https://www.book.ru/> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

2. infourok.ru : сайт - Доступ к видеоурокам по информатике [Электронный ресурс]. – URL : <https://infourok.ru/biblioteka/informatika/> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

3. [iprbookshop.ru](https://www.iprbookshop.ru/586.html) : сайт - Электронная библиотечная система [Электронный ресурс]. – URL : <https://www.iprbookshop.ru/586.html> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

4. resh.edu.ru : сайт - Доступ к учебному курсу информатики [Электронный ресурс]. – URL : <https://resh.edu.ru/> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

5. [sdo.edu.orb.ru](https://sdo.edu.orb.ru/index.php) : сайт - Цифровая школа Оренбуржья [Электронный ресурс]. – URL : <https://sdo.edu.orb.ru/index.php> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

6. [window.edu.ru](http://window.edu.ru/resource/283/65283) : сайт - Доступ к образовательным ресурсам Единое окно [Электронный ресурс]. – URL : <http://window.edu.ru/resource/283/65283> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

7. zipsites.ru : Бесплатная электронная интернет-библиотека по всем областям знаний [Электронный ресурс]. – URL : <http://www.zipsites.ru> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

8. Анализ данных - Яндекс Практикум

9. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)

10. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)

11. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов

12. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор

13. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов

14. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор

15. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2020 - ЯндексРепетитор

16. Урок цифры

17. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса

18. Я класс

**Приложение 1.6**  
**к ОПОП-II по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**  
**ОУП.06 ФИЗИКА**

Разработчик: Волкова Е.В.

**2024 г.**



## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>6</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>6</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>9</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>12</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>12</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>12</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>19</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>30</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «Физика» направлено на достижение следующих **целей:**

– формирование интереса и стремления обучающихся к научному изучению природы, развитие их интеллектуальных и творческих способностей;

– развитие представлений о научном методе познания и формирование исследовательского отношения к окружающим явлениям;

- формирование научного мировоззрения как результата изучения основ строения материи и фундаментальных законов физики;
- формирование умений объяснять явления с использованием физических знаний и научных доказательств;
- формирование представлений о роли физики для развития других естественных наук, техники и технологий.

3. Уровень освоения программы базовый.

4. Количество часов: 60

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Физика» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

# 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Физика» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

## 1.1 Личностные результаты

Личностные результаты освоения учебного предмета «Физика» должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; принятие традиционных общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма; ценностное отношение к государственным символам, достижениям российских учёных в области физики и технике;

3) духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в деятельности учёного; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;

5) трудового воспитания: интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе связанным с физикой и техникой, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию в области физики на протяжении всей жизни;

6) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; Расширение опыта

деятельности экологической направленности на основе имеющихся знаний по физике;

7) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития физической науки; осознание ценности научной деятельности, готовность в процессе изучения физики осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

## **1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания**

ЛР4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

## **1.3 Метапредметные результаты**

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических явлениях;
- разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

Базовые исследовательские действия:

- владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами физической науки;

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности в области физики, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения задач физического содержания, применению различных методов познания;

- владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных проектов в области физики;

- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, в том числе при изучении физики;

- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;

- уметь переносить знания по физике в практическую область жизнедеятельности;

- уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

Работа с информацией:

- владеть навыками получения информации физического содержания из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

- оценивать достоверность информации;

- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- создавать тексты физического содержания в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- осуществлять общение на уроках физики и во внеурочной деятельности;

- распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

- развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

- выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

#### Регулятивные универсальные учебные действия

##### Самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики и астрономии, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи;
- самостоятельно составлять план решения расчётных и качественных задач, план выполнения практической работы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение;
- оценивать приобретённый опыт;
- способствовать формированию и проявлению эрудиции в области физики, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

##### Самоконтроль, эмоциональный интеллект:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;
- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

- признавать своё право и право других на ошибки.

В процессе достижения личностных результатов освоения программы по физике для уровня среднего общего образования у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении общения, способность к сочувствию и сопереживанию;

- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

#### **1.4 Предметные результаты**

1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопрцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие



магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;

3) владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;

4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;

5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;

6) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и

лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;

7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;

8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;

9) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;

10) овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

11) овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л.Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	60	10
Всего учебных занятий	60	
в том числе:		
лекции, уроки	40	
практические занятия	20	
самостоятельная работа (если предусмотрено)		
консультации (если предусмотрено)		
<b>Промежуточная аттестация*</b>		

\*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета

### 2.2. Содержание учебного предмета

#### Раздел 1. Физика и методы научного познания

Физика – наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей.

#### Раздел 2. Механика

##### Тема 2.1. Кинематика

Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центростремительное ускорение. Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ремённые передачи.

## **Тема 2.2 Динамика**

Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Сила упругости. Закон Гука. Вес тела. Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела. Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников.

## **Тема 2.3. Законы сохранения в механике**

Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения. Технические устройства и практическое применение: водомёт, копёр, пружинный пистолет, движение ракет.

## **Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика**

### **Тема 3.1. Основы молекулярно-кинетической теории**

Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и её измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Газовые законы. Уравнение Менделеева–Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара. Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр.

### **Тема 3.2. Основы термодинамики**

Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи:

теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоёмкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Понятие об адиабатном процессе. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия тепловой машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия. Экологические проблемы теплоэнергетики. Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер.

### **Тема 3.3 Агрегатные состояния вещества.**

Фазовые переходы Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса. Технические устройства и практическое применение: гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии.

## **Раздел 4. Электродинамика**

### **Тема 4.1. Электростатика**

Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд. Электрическое поле. Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроёмкость. Конденсатор. Электроёмкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора. Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер.

### **Тема 4.2. Постоянный электрический ток.**

Токи в различных средах Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля–Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства

электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p–n-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма. Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника.

### **Тема 4.3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция**

Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, её модуль и направление. Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле. Технические устройства и практическое применение: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь.

## **Раздел 5. Колебания и волны**

### **Тема 5.1. Механические и электромагнитные колебания**

Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни. Технические

устройства и практическое применение: электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач.

### **Тема 5.2. Механические и электромагнитные волны**

Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов  $E$ ,  $B$ ,  $v$  в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды. Технические устройства и практическое применение: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь.

### **Тема 5.3. Оптика**

Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку. Поляризация света. Технические устройства и практическое применение: очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решётка, поляриод.

## **Раздел 6. Основы специальной теории относительности**

Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс релятивистской частицы. Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя.

## **Раздел 7. Квантовая физика**

### **Тема 7.1. Элементы квантовой оптики**

Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. «Красная граница» фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света. Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод.

### **Тема 7.2. Строение атома**

Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию  $\alpha$ -частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Спонтанное и вынужденное излучение. Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер.

### **Тема 7.3. Атомное ядро**

Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга–Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира. Технические устройства и практическое применение: дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба.

## **Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики**

Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии. Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд. Звёзды, их основные характеристики. Диаграмма «спектральный класс – светимость». Звёзды главной последовательности. Зависимость «масса – светимость» для звёзд главной последовательности. Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь – наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание



галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешённые проблемы астрономии.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практик подготовки	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
<b>РАЗДЕЛ 1. ФИЗИКА И МЕТОДЫ НАУЧНОГО ПОЗНАНИЯ</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 1.1</b> Физика и методы научного познания	<b>Основное содержание</b> Физика — наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей.	2	П3, ЛР1, ЛР10, М7.	Тестирование.
<b>РАЗДЕЛ 2. МЕХАНИКА</b>		<b>12</b>		
<b>2.1 Кинематика</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 2.1.1</b> Механическое движение. Виды движения.	<b>Основное содержание</b> Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное	2	П2, П3, П5, П7, М7.	Устный опрос, фронтальный опрос.

	движение. Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центробежное ускорение.			
	<b>Практические занятия:</b> Примеры решения задач по теме «Механическое движение. Виды движения.»	2/2	П6, П7.	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
<b>2.2 Динамика</b>		4		
<b>Тема 2.2.1</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
Законы движения Ньютона. Силы в природе.	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Сила упругости. Закон Гука. Вес тела. Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела.		П2, П3, П4.	Устный опрос, фронтальный опрос.
	<b>Практические занятия:</b> Исследование зависимости силы трения от веса тела.	2/2	П4, П6, П7.	Наблюдение за ходом и оценка выполнения лабораторных работ.
<b>2.3 Законы сохранения в механике</b>		4		
<b>Тема 2.3.1</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
Импульс. Закон сохранения импульса. Механическая	Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы.		П3, П4, П8, П9 ЛР7.	Устный опрос, фронтальный опрос.

энергия. Закон сохранения механической энергии.	Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения.			
	<b>Контрольная работа «Механика»</b>	2	П3, П7.	Контрольная работа.
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Масса тела. Вес тела.			
<b>РАЗДЕЛ 3. МОЛЕКУЛЯРНАЯ ФИЗИКА И ТЕРМОДИНАМИКА</b>		<b>12</b>		
<b>3.1 Основы молекулярно- кинетической теории</b>		4		
<b>Тема 3.1.1</b> Основные положения МКТ. Основное уравнение МКТ. Газовые законы. Изопроцессы.	<b>Основное содержание</b> Основные положения молекулярно-кинетической теории. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и её измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Газовые законы. Уравнение Менделеева— Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара.	2		
	<b>Практические занятия:</b> Примеры решения задач по теме «Основы молекулярно-кинетической теории»	2	П2, П3, П4, П5, ЛР4, М5, М8.	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
			П3, П7, М8.	Оценка практических

				работ – решение расчетных задач.
<b>3.2 Основы термодинамики</b>		4		
<b>Тема 3.2.1</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
Внутренняя энергия. Работа газа. Количество теплоты при теплопередаче.	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоёмкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Понятие об адиабатном процессе.		П2, П3, П4, М4, М8.	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
<b>Тема 3.2.2</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
Первый закон термодинамики. КПД.	Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. КПД тепловой машины. Цикл Карно и его КПД. Экологические проблемы теплоэнергетики.		П2, П3, П4, Л3, Л4, ЛР10, М3.	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
<b>3.3 Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы</b>		4		
<b>Тема 3.3.1</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
Насыщенные и ненасыщенные пары. Влажность воздуха.	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса.		П2, П3, П9, ЛР10.	Устный опрос, фронтальный опрос.
	<b>Контрольная работа «Молекулярная физика и термодинамика»</b>	2	П3, П7, М6.	Контрольная работа.
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			

	Диффузия. Виды теплопередачи. Парообразование и конденсация. КПД тепловой машины. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация.			
<b>РАЗДЕЛ 4. ЭЛЕКТРОДИНАМИКА</b>		<b>14</b>		
<b>4.1 Электростатика</b>		4		
<b>Тема 4.1.1</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
Электрические заряды. Закон Кулона.	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд.		П2, П3, П4, П5.	Устный опрос, фронтальный опрос.
<b>Тема 4.1.2</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
Электрическое поле. Конденсаторы.	Электрическое поле. Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроёмкость. Конденсатор. Электроёмкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора.		П3, П8.	Устный опрос, фронтальный опрос.
<b>4.2 Постоянный электрический ток. Токи в различных средах.</b>		4		
<b>Тема 4.2.1</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
Электрический ток. ЭДС. Закон Ома для полной цепи..	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля—Ленца. Мощность электрического тока. ЭДС и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание.		П2, П3, П4, П8, ЛР10.	Устный опрос, фронтальный опрос.
<b>Тема 4.2.2</b>	<b>Основное содержание</b>	2		

Электрический ток в различных средах	Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства $p$ — $n$ -перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма.		П3, П8, М8.	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
<b>4.3 Магнитное поле. Электромагнитная индукция</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 4.3.1</b> Магнитное взаимодействие. Магнитное поле электрического тока. Вектор магнитной индукции. Сила Ампера. Сила Лоренца.	<b>Основное содержание</b> Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, её модуль и направление. Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в одно- родном магнитном поле. Работа силы Лоренца.	2	П2, П3, П4, М5.	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
<b>Тема 4.3.2</b> Открытие электромагнитной индукции. Магнитный поток. Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной	<b>Основное содержание</b> Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. ЭДС индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. ЭДС самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с	2	П3, П4, М2.	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.

индукции. Самоиндукция.	током. Электромагнитное поле.			
	<b>Контрольная работа «Магнитное поле. Электромагнитная индукция»</b>	2	П3, П7, М6.	Контрольная работа.
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Закон Джоуля - Ленца. Электромагнитная индукция.			
<b>РАЗДЕЛ 5. КОЛЕБАНИЯ И ВОЛНЫ</b>		<b>10</b>		
<b>5.1 Механические и электромагнитные колебания</b>		4		
<b>Тема 5.1.1</b> Свободные и вынужденные колебания Гармонические колебания. Фаза колебаний.	<b>Основное содержание</b> Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни.	2		
	<b>Практическое занятие:</b> Изучение зависимости периода колебаний нитевого маятника от длины нити	2/2	П3, П6, П7.	Наблюдение за ходом и оценка выполнения лабораторных



				работ.
<b>5.2 Механические и электромагнитные волны</b>		2		
<b>Тема 5.1.2</b> Механические и электромагнитные волны. Диапазоны электромагнитных излучений и их практическое применение.	<b>Основное содержание</b> Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов $E$ , $B$ в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды.	2		
			П1, П2, П3, ЛР10, ЛР4.	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
<b>5.3 Оптика</b>		4		
<b>Тема 5.3.1</b> Принцип Гюйгенса. Закон отражения. Закон преломления. Линзы. Дисперсия света. Интерференция света. Дифракция света.	<b>Основное содержание</b> Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Точечный источник света. Луч света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в	2		
			П2, П3, П8, П11.	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.

	интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку. Поляризация света.			
	<b>Практическое занятие:</b> Примеры решения задач по теме «Оптика»	2/2	П3, П7, Л5.	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Шкала электромагнитных волн. СВЧ- диапазон.			
<b>РАЗДЕЛ 6. ОСНОВЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕОРИИ ОТНОСИТЕЛЬНОСТИ</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 6.1.1</b> Основы СТО	<b>Основное содержание</b> Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс релятивистской частицы. Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя.	2	П3, ЛР7, М9.	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
<b>РАЗДЕЛ 7. КВАНТОВАЯ ФИЗИКА</b>		<b>6</b>		
<b>7.1 Элементы квантовой оптики</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 7.1.1</b> Предмет и задачи квантовой физики. Гипотеза М. Планка. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта.	<b>Основное содержание</b> Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. опыты А. Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. «Красная граница» фотоэффекта. Давление света. опыты П. Н. Лебедева. Химическое действие света.		П2, П3, Л1, Л2, Л5.	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
	<b>Практическое занятие:</b> Примеры решения задач по теме «Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта»	2/2	П3, П7.	Оценка практических

				работ – решение расчетных задач.
<b>7.2 Строение атома</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 7.2.1</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
Планетарная модель атома Строение атома. Опыты Резерфорда. Квантовые постулаты Бора.	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию $\alpha$ -частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Спонтанное и вынужденное излучение.		П2, П3, П4, П5.	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
<b>7.3 Атомное ядро</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 7.3.1</b>	<b>Основное содержание</b>			
Состав и строение атомного ядра. Ядерные силы. Энергия связи атомных ядре. Дефект массы. Изотопы.	Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга—Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира.		П1, П2, П3, П4, П9, Л1, Л2, ЛР7.	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
	<b>Практическое занятие:</b> Примеры решения задач по теме "Энергия связи. Дефект масс. Биологическое действие радиации".	2	П3, П7, Л4.	Оценка практических работ – решение

				расчетных задач.
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Влияние радиоактивного излучения на живые организмы.			
<b>РАЗДЕЛ 8. ЭЛЕМЕНТЫ АСТРОНОМИИ И АСТРОФИЗИКИ</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 8.1.1</b> Солнечная система. Классификация звезд. Звезды и источники их энергии. Эволюция Солнца и звезд.	<b>Основное содержание</b> Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии. Вид звездного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд. Звёзды, их основные характеристики. Диаграмма «спектральный класс — светимость». Звёзды главной последовательности. Зависимость «масса — светимость» для звёзд главной последовательности. Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь — наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение. Масштабная структура Вселенной. Мета- галактика. Нерешённые проблемы астрономии. Дифференцированный зачет.	2		
			П1, П3, П9, П10, Л2, М1.	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.

## **4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Физика».

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- задания для осуществления индивидуального подхода при обучении и организации самостоятельных работ и упражнений;
- комплекты научно-популярной, справочной и методической литературы;
- план работы кабинета.

Рабочее место преподавателя оборудовано столом, на котором установлен компьютер.

Так же кабинет оснащен классной доской, проектором.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.2.1. Основные печатные источники:**

1. Мякишев, Г. Я. Физика. 10 класс : учеб. Для общеобразоват. Организаций с прил. на электрон. носителе : базовый уровень / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский ; под ред. Н. А. Парфентьевой. – Москва : Просвещение, 2019. – 416 с. : ил. – (Классический курс). – ISBN 978-5-09-028225-3 – Текст : непосредственный

2. Мякишев, Г. Я. Физика. 11 класс : учебник для общеобразоват. организаций с прил. на электрон. носителе : базовый уровень / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский ; под ред. Н. А. Парфентьевой. – Москва : Просвещение, 2019. – 416 с. : ил. – (Классический курс). – ISBN 978-5-09-028225-3 – Текст : непосредственный

3. Дмитриева, В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля учебник для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева. – 6-е изд., стер. – Москва : Издательский центр Академия, 2014. – 448 с. ISBN 978- 5-7695-9932-3– Текст : непосредственный

#### **4.2.2. Дополнительные источники**

1. Генденштейн, Л. Э. Физика. 10 класс. Ч. 1 : учебник для учащихся общеобразоват. Организаций (базовый и углубленный уровни) / Л. Э. Генденштейн, Ю. И. Дик ; под ред. В. А. Орлова. – Москва : Мнемозина, 2014. – 238 с. : ил. ISBN 978-5-346-02808-6 – Текст : непосредственный

2. Генденштейн, Л. Э. Физика. 10 класс. Ч. 2 : учебник для учащихся общеобразоват. Организаций (базовый и углубленный уровни) / Л. Э. Генденштейн, Ю. И. Дик ; под ред. В. А. Орлова. – Москва : Мнемозина, 2014. – 238 с. : ил. ISBN 978-5-346-02808-6 – Текст : непосредственный

3. Степанова, Г. Н. Сборник задач по физике. 10- 11 классы : учебное пособие /

Г. Н. Степанова. – Москва : Просвещение, АО Московские учебники, 2005. – ил. – ISBN 5- 7461-0160-5

#### 4.2.3. Интернет-ресурсы

1. 11klasov.net : сайт. – Москва, 2021 - . – URL : <https://11klasov.net> (дата обращения: 15.05.2024). – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей.- Текст: электронный.

2. resh.edu.ru : сайт.- Москва, 2021 – URL : <https://resh.edu.ru> (дата обращения : 15.05.2024). – Текст : электронный.

3. book.ru : сайт.- Москва, 2010 – 2021 – URL : <https://resh.edu.ru> (дата обращения : 15.05.2024). – Текст : электронный.

**Приложение 1.7**  
**к ОПОП-II по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**

**ОУП.07 ХИМИЯ**

Разработчик: Сираева А.И.

Оренбург, 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>6</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>6</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>7</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>10</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>9</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>10</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>16</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>30</b>



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «Химия» направлено 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).

3. Уровень освоения программы: *базовый*

4. Количество часов: 60

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Химия» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Освоение содержания учебного предмета «Химия» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

### **1.1 Личностные результаты**

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

2) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

3) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

4) 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;

5) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

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

7) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

8) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

### **Личностные результаты освоения программы воспитания**

ЛР2: 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.

ЛР3: 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.

ЛР4: Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8: 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.

ЛР9: 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.

ЛР10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

## **1.2 Метапредметные результаты**

1) 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;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) 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;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных

источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

#### **1.4 Предметные результаты**

Сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

Владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

Сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

Сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные

химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

Сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;

Владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

Сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

Сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катионаммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;

Сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

Сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений;

Для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно-точечную систему обозначений Л.Брайля для записи химических формул.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной нагрузки</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>
<b>Объем образовательной нагрузки программы</b>	<b>60</b>	<b>30</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>60</b>	
<b>в том числе:</b>		
лекции, уроки	<b>40</b>	
практические занятия	<b>20</b>	
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>		
консультации <i>(если предусмотрено)</i>		
<b>Промежуточная аттестация*</b>	<b>2</b>	

\*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

## 2.2. Содержание учебного предмета

### Раздел 1. Теоретические основы химии

Химический элемент. Атом Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка. Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d-элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырёх периодов. Электронная конфигурация атомов.

Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам Значение периодического закона в развитии науки.

Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая) Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный) Водородная связь Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы.

Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решёток Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки.

Понятие о дисперсных системах Истинные и коллоидные растворы Массовая доля вещества в растворе.

Классификация неорганических соединений. Номенклатура неорганических веществ. Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам.

Химическая реакция. Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Закон сохранения массы веществ; закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях.

Скорость реакции, её зависимость от различных факторов. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия Принцип Ле Шателье.

Электролитическая диссоциация Сильные и слабые электролиты Среда водных растворов веществ: кислая, нейтральная, щелочная. *Понятие о водородном показателе (pH) раствора.* Реакции ионного обмена. *Гидролиз неорганических и органических веществ.*

*Окислительно-восстановительные реакции Понятие об электролизе расплавов и растворов солей. Применение электролиза.*

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: демонстрация таблиц «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»; изучение моделей кристаллических решёток; наблюдение и описание демонстрационных и лабораторных опытов (разложение пероксида водорода в присутствии катализатора, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора, реакции ионного обмена).



Проведение практической работы «Влияние различных факторов на скорость химической реакции».

### ***Расчётные задачи***

Расчёты по уравнениям химических реакций, в том числе термодинамические расчёты, расчёты с использованием понятия «массовая доля вещества».

### **Раздел 2. Неорганическая химия**

Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений.

Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений.

Общие способы получения металлов. *Металлургия Коррозия металлов. Способы защиты от коррозии.* Применение металлов в быту и технике.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: изучение коллекции «Металлы и сплавы», образцов неметаллов; решение экспериментальных задач; наблюдение и описание демонстрационных и лабораторных опытов (взаимодействие гидроксида алюминия с растворами кислот и щелочей, качественные реакции на катионы металлов).

### ***Расчётные задачи***

Расчёты массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ; расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси.

### **Раздел 3. Теоретические основы органической химии**

Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения. Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях — одинарные и кратные связи.

Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе;

моделирование молекул органических веществ; наблюдение и описание демонстрационных опытов по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение).

Углеводороды.

Алканы: состав и строение, гомологический ряд Метан и этан — простейшие представители алканов: физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение.

Алкены: состав и строение, гомологический ряд Этилен и пропилен — простейшие представители алкенов: физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации), получение и применение.

Алкадиены Бутадиен-1,3 и метилбутадиен-1,3: строение, важнейшие химические свойства (реакция полимеризации) Получение синтетического каучука и резины.

Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд Ацетилен — простейший представитель алкинов: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, горения), получение и применение.

Арены Бензол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. *Толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования) получение и применение.* Токсичность аренов. Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам.

Природные источники углеводородов. Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту Каменный уголь и продукты его переработки.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами пластмасс, каучуков и резины; коллекции «Нефть» и «Уголь»; моделирование молекул углеводородов и галогенопроизводных; проведение практической работы: получение этилена и изучение его свойств.

Расчётные задачи.

Вычисления по уравнению химической реакции (массы, объёма, количества исходного вещества или продукта реакции по известным массе, объёму, количеству одного из исходных веществ или продуктов реакции)

Кислородсодержащие органические соединения.

Предельные одноатомные спирты. Метанол и этанол: строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение. Водородные связи между молекулами спиртов. Действие метанола и этанола на организм человека.

Многоатомные спирты Этиленгликоль и глицерин: строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными

металлами, качественная реакция на многоатомные спирты) Действие на организм человека Применение глицерина и этиленгликоля.

Фенол: строение молекулы, физические и химические свойства Токсичность фенола Применение фенола.

Альдегиды и кетоны. Формальдегид, ацетальдегид: строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение.

*Ацетон: строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления), получение и применение.* Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Муравьиная и уксусная кислоты: строение, физические и химические свойства (свойства, общие для класса кислот, реакция этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие.

Сложные эфиры как производные карбоновых кислот Гидролиз сложных эфиров. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров.

Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза — простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства (взаимодействие с гидроксидом меди (II), окисление аммиачным раствором оксида серебра(I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение, биологическая роль. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы.

*Сахароза — представитель дисахаридов, гидролиз, нахождение в природе и применение.*

Крахмал и целлюлоза как природные полимеры. Строение крахмала и целлюлозы. Физические и химические свойства крахмала (гидролиз, качественная реакция с йодом).

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: проведение, наблюдение и описание демонстрационных опытов: горение спиртов, качественные реакции одноатомных спиртов (окисление этанола оксидом меди(II)), многоатомных спиртов (взаимодействие глицерина с гидроксидом меди(II)), альдегидов (окисление аммиачным раствором оксида серебра(I) и гидроксидом меди(II), взаимодействие крахмала с иодом); проведение практической работы: свойства раствора уксусной кислоты.

Расчётные задачи.

Вычисления по уравнению химической реакции (массы, объёма, количества исходного вещества или продукта реакции по известным массе, объёму, количеству одного из исходных веществ или продуктов реакции).

Азотсодержащие органические соединения.

*Амины. Метиламин и анилин: состав, строение, физические и химические свойства (горение, взаимодействие с водой и кислотами).*

Аминокислоты как амфотерные органические соединения Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды.

Белки как природные высокомолекулярные соединения. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: наблюдение и описание демонстрационных опытов: денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.

Высокомолекулярные соединения.

Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений — полимеризация и поликонденсация.

*Пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол). Натуральный и синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый и изопреновый). Волокна: натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (ацетатное волокно, вискоза), синтетические (капрон и лавсан).* Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков.

Межпредметные связи.

Реализация межпредметных связей при изучении органической химии осуществляется через использование как общих естественно-научных понятий, так и понятий, являющихся системными для отдельных предметов естественно-научного цикла.

Общие естественно-научные понятия: явление, научный факт, гипотеза, закон, теория, анализ, синтез, классификация, периодичность, наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование.

Физика: материя, энергия, масса, атом, электрон, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объём, агрегатное состояние вещества, физические величины и единицы их измерения.

Биология: клетка, организм, биосфера, обмен веществ в организме, фотосинтез, биологически активные вещества (белки, углеводы, жиры, ферменты).

География: минералы, горные породы, полезные ископаемые, топливо, ресурсы.

Технология: пищевые продукты, основы рационального питания, моющие средства, лекарственные и косметические препараты, материалы из искусственных и синтетических волокон.

#### **Раздел 4. Химия и жизнь.**

Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций.

Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ.

Человек в мире веществ и материалов: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика,

материалы для электроники, наноматериалы, органические и минеральные удобрения.

Химия и здоровье человека: правила использования лекарственных препаратов; правила безопасного использования препаратов бытовой химии в повседневной жизни.

Межпредметные связи.

Реализация межпредметных связей при изучении общей и неорганической химии в 11 классе осуществляется через использование как общих естественно-научных понятий, так и понятий, являющихся системными для отдельных предметов естественно-научного цикла.

Общие естественно-научные понятия: научный факт, гипотеза, закон, теория, анализ, синтез, классификация, периодичность, наблюдение, эксперимент, моделирование, измерение, явление.

Физика: материя, энергия, масса, атом, электрон, протон, нейтрон, ион, изотоп, радиоактивность, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объём, агрегатное состояние вещества, физические величины и единицы их измерения, скорость.

Биология: клетка, организм, экосистема, биосфера, макро- и микроэлементы, витамины, обмен веществ в организме.

География: минералы, горные породы, полезные ископаемые, топливо, ресурсы.

Технология: химическая промышленность, металлургия, производство строительных материалов, сельскохозяйственное производство, пищевая промышленность, фармацевтическая промышленность, производство косметических препаратов, производство конструкционных материалов, электронная промышленность, нанотехнологии.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практич. подготовки	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Теоретические основы химии</b>				
<b>Тема 1.1. Химический элемент</b>	<b>Основное содержание:</b> Атом Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d-элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырёх периодов. Электронная конфигурация атомов.	2	М3, М9, П3	СР
<b>Тема 1.2 Периодический закон и Периодическая система химических элементов</b>	<b>Основное содержание:</b> Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам. Значение периодического закона в развитии науки.	2	М3, М9, П1, П2. ЛР2, ЛР6	УО
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			
	Микроэлементы входящие в состав продуктов.			

<b>Тема 1.3</b> <b>Строение вещества.</b> <b>Химическая связь</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления Ионы: катионы и анионы. Вещества молекулярного и немолекулярного строения Закон постоянства состава вещества Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе.	2	М3, М9, П3	СР
	<b>Практические занятия:</b>			
	Типы кристаллических решёток.	2/2	М3, М9, П3	ПР
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			
Карамелизация, аморфные вещества.				
<b>Тема 1.4</b> <b>Классификация неорганических соединений</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	Номенклатура неорганических веществ. Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам.	2		
	<b>Практические занятия:</b>			

	Генетическая связь неорганических веществ	2/2	М3, М9, П3	ПР
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			
	Соли в организме человека.			
<b>Тема 1.5 Химическая реакция. Скорость реакции</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Закон сохранения массы веществ; закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Скорость реакции, её зависимость от различных факторов. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия Принцип Ле Шателье. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты Среда водных растворов веществ: кислая, нейтральная, щелочная. Реакции ионного обмена.	2	М3, М9, П2	УО
	<b>Практические занятия:</b>			
	Влияние различных факторов на скорость химической реакции.	2	М3, М9, П3	ПР
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			
	Пищеварительные ферменты			
<b>Раздел 2. Неорганическая химия</b>				
<b>Тема 2.1 Неметаллы</b>	<b>Основное содержание</b>			



	<p>Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д И Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений.</p>	2	М3, М9, П3, П5	СР
<b>Тема 2.2 Металлы</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	<p>Положение металлов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов  Общие физические свойства металлов  Сплавы металлов Электрохимический ряд напряжений металлов. Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений.  Общие способы получения металлов.  <i>Металлургия Коррозия металлов. Способы защиты от коррозии.</i> Применение металлов в быту и технике.</p>	2	М3, М9, П3, П5	СР
<b>Раздел 3. Теоретические основы органической химии</b>				

<b>Тема 3.1 Предмет органической химии</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях — одинарные и кратные связи Представление о классификации органических веществ Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ.	2/2	М3, М9, П2	УО
	<b>Практические занятия:</b>			
	Моделирование изомеров органических веществ	2	М3, М9, П3	ПР
<b>Тема 3.2 Предельные углеводороды</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	Алканы: состав и строение, гомологический ряд Метан и этан — простейшие представители алканов: физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение.	2	М3, М9, П3	СР
	<b>Основное содержание:</b>			

<b>Тема 3.3</b> <b>Непредельные углеводороды</b>	<p>Алкены: состав и строение, гомологический ряд Этилен и пропилен — простейшие представители алкенов: физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации), получение и применение.</p> <p>Алкадиены Бутадиен-1,3 и метилбутадиен-1,3: строение, важнейшие химические свойства (реакция полимеризации) Получение синтетического каучука и резины.</p> <p>Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд Ацетилен — простейший представитель алкинов: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, горения), получение и применение. Ознакомление с образцами пластмасс, каучуков и резины.</p>	2/2	МЗ, М9, ПЗ	УО
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			
	Пищевой и непищевой пластик, тефлон.			
	<b>Основное содержание:</b>			

<p><b>Тема 3.4</b> <b>Ароматические углеводороды</b></p>	<p>Арены Бензол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. <i>Толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования) получение и применение.</i> Токсичность аренов. Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам.</p>	2/2	М3, М9, П3	УО
<p><b>Тема 3.5</b> <b>Природные источники углеводородов</b></p>	<p><b>Основное содержание:</b></p>			
	<p>Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту Каменный уголь и продукты его переработки.</p>	2	М3, М9, П3	УО
	<p><b>Профессионально-ориентированное содержание:</b></p>			
<p><b>Тема 3.6</b> <b>Спирты и фенол</b></p>	<p><b>Основное содержание:</b> Предельные одноатомные спирты. Метанол и этанол: строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение. Водородные связи между</p>	2	М3, М9, П2,	УО

	<p>молекулами спиртов. Действие метанола и этанола на организм человека.</p> <p>Многоатомные спирты Этиленгликоль и глицерин: строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными металлами, качественная реакция на многоатомные спирты)</p> <p>Действие на организм человека.</p> <p>Применение глицерина и этиленгликоля.</p> <p>Токсичность фенола Применение фенола</p>			
	<b>Практические занятия:</b>			
	Вычисления по уравнению химической реакции	2/2	Л14, П2, Л13	ПР
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			
	Этанол в продуктах. Действие метанола и этанола на организм человека.			
<b>Тема 3.7 Карбонильные соединения</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	Альдегиды и кетоны. Формальдегид, ацетальдегид: строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение.	2/2	М3, М9, П3	УО
	Ацетон: строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления), получение и применение.			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			

	Консерванты в сельском хозяйстве и пищевой промышленности.			
<b>Тема 3.8 Карбоновые кислоты, сложные эфиры</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	<p>Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Муравьиная и уксусная кислоты: строение, физические и химические свойства (свойства, общие для класса кислот, реакция этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие.</p> <p>Сложные эфиры как производные карбоновых кислот Гидролиз сложных эфиров. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров.</p> <p>Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза — простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства (взаимодействие с гидроксидом меди (II), окисление аммиачным раствором оксида серебра(I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение, биологическая роль. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы.</p>	4/4	МЗ, М9, ПЗ	СР

	Сахароза — представитель дисахаридов, гидролиз, нахождение в природе и применение. Крахмал и целлюлоза как природные полимеры. Строение крахмала и целлюлозы. Физические и химические свойства крахмала (гидролиз, качественная реакция с иодом).			
	<b>Практические занятия:</b>			
	Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие.	2/2	Л14, П2, Л13	ПР
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			
	Применение жиров. Биологическая роль жиров.			
<b>Тема 3.9 Углеводы</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза — простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства (взаимодействие с гидроксидом меди (II), окисление аммиачным раствором оксида серебра(I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение, биологическая роль. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы.	2	Л11, М4, ЛР3, ЛР4	УО

	Сахароза — представитель дисахаридов, гидролиз, нахождение в природе и применение. Крахмал и целлюлоза как природные полимеры. Строение крахмала и целлюлозы. Физические и химические свойства крахмала (гидролиз, качественная реакция с иодом).			
	<b>Практические занятия:</b>			
	Крахмал и целлюлоза как природные полимеры.	2/2	Л7, Л9, М4	ПР
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			
	Углеводы в пище. Биологическая роль углеводов.			
<b>Тема 3.10. Азотсодержащие органические соединения</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	Аминокислоты как амфотерные органические соединения Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды. Белки как природные высокомолекулярные соединения. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки. Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: наблюдение и описание демонстрационных опытов:	2/2	Л7, Л9, М4	УО



	денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.			
	<b>Практические занятия:</b>			
	Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.	2/2	Л11, М4, ЛР3, ЛР4	ПР
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			
	Белки и питание. Витамины. Пищевая ценность продуктов.		Л11, М4, ЛР3, ЛР4	
<b>Тема 3.11. Высокомолекулярные соединения</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений — полимеризация и поликонденсация. <i>Пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол). Натуральный и синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый и изопреновый). Волокна: натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (ацетатное волокно, вискоза), синтетические (капрон и лавсан). Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков.</i>	2/2	Л7, Л9, М4	УО

<b>Раздел 4. Химия и жизнь</b>				
<b>Тема 4.1. Химия и жизнь</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций. Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ. Человек в мире веществ и материалов: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, органические и минеральные удобрения. Химия и здоровье человека: правила использования лекарственных препаратов; правила безопасного использования препаратов бытовой химии в повседневной жизни.	2	М3, М9, ЛР10	УО
	<b>Практические занятия:</b>	2/2		
	Получение кислот. Охрана окружающей среды.		М3, М9, Л14, ЛР10	ПР
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			
Химия и здоровье: лекарства, БАДы, гормоны.				
<b>Дифференцированный зачёт</b>		2		

<b>Всего</b>	<b>60</b>		
--------------	-----------	--	--

## 4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Химия».

Оборудование кабинета:

- Кабинет оборудован:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– комплект наглядно-методических пособий

Рабочее место преподавателя оборудовано столом, на котором установлен ПК.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### 4.2.1. Основные печатные источники:

1. Новошинский, И.И. Химия для 10 (11) класса / Новошинский И.И., Новошинская Н.С. Базовый уровень: Учебник для общеобразоват. учреждений. – [6-е изд.] – М.: ООО «ТИД «Русское слово – РС», 2017 – 176

с. ISBN 978-5-9932-0072-9.

2. Новошинский, И.И. Химия для 11 (10) класса/ Новошинский И.И., Новошинская Н.С. Базовый уровень: Учебник для общеобразовательных учреждений – [6-е изд.] – М.: ООО «ТИД «Русское слово» – РС, 2017 – 176 с. ISBN 978-5-9932-0295-2.

#### 4.2.2. Дополнительные источники:

1. Габриелян, О.С.10 КЛАСС базовый уровень / О. С. Габриелян. – [10-е изд., стереотип.] – М.: Дрофа, 2016 – 191с. – ISBN 978-5-358-12176-8.

2. Габриелян, О.С. Химия. 11 класс: Учеб, для общеобразоват. учреждений / О. С. Габриелян, Г. Г. Лысова. – [10-е изд., испр.] – М.: Дрофа, 2016 – 368 с.: ил. ISBN 5-7107-5429 – 3.

#### 4.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотека: сайт/Бесплатная электронная интернет-библиотека по всем областям знаний. – URL: <http://www.zipsites> – Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

2. Электронная библиотека: сайт/ЭБС. – URL: <https://www.iprbookshop.ru> - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

3. Материалы учебной дисциплины «Химия» – URL: <http://www.chemistry.bsu.by/abc/> – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

4. Электронная библиотека <https://iprbooks.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный



**Приложение 1.8**  
**к ОПОП-II по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**

**ОУП.08 БИОЛОГИЯ**

Разработчик: Слабоспицкая О.В.

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>9</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>9</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>14</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>16</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>16</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>17</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>25</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>42</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства просвещения РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «Биология» направлено на достижение следующих **целей:**



- освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;

- формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации; становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;

- формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробιοтехнологий;

- воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;

- осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения; Федеральная рабочая программа;|

- применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

3. Уровень освоения программы: базовый

4. Количество часов: 60

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Биология» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Освоение содержания учебного предмета «Биология» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

### **1.1 Личностные результаты**

Личностные результаты освоения учебного предмета «Биология» должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

#### **1) гражданского воспитания:**

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; готовность к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении биологических экспериментов;

способность определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни и объяснять её;

умение учитывать в своих действиях необходимость конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением;

готовность к сотрудничеству в процессе совместного выполнения учебных, познавательных и исследовательских задач, уважительного отношения к мнению оппонентов при обсуждении спорных вопросов биологического содержания;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

#### **2) патриотического воспитания:**

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к природному наследию и памятникам природы, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;

способность оценивать вклад российских учёных в становление и развитие биологии, понимания значения биологии в познании законов природы, в жизни человека и современного общества;

идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

### **3) духовно-нравственного воспитания:**

осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе

осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

### **4) эстетического воспитания:**

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

понимание эмоционального воздействия живой природы и её ценности;

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

### **5) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:**

понимание и реализация здорового и безопасного образа жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил и норм, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), бережного, ответственного и компетентного отношения к собственному физическому и психическому здоровью;

понимание ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей;

осознание последствий и неприятия вредных привычек (употребления алкоголя, наркотиков, курения);

#### **б) трудового воспитания:**

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

#### **7) экологического воспитания:**

экологически целесообразное отношение к природе как источнику жизни на Земле, основе её существования;

повышение уровня экологической культуры: приобретение опыта планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;

осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения;

способность использовать приобретаемые при изучении биологии знания и умения при решении проблем, связанных с рациональным природопользованием (соблюдение правил поведения в природе, направленных на сохранение равновесия в экосистемах, охрану видов, экосистем, биосферы);

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной среде, умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;

наличие развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, готовности к участию в практической деятельности экологической направленности;

#### **8) ценности научного познания:**

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

понимание специфики биологии как науки, осознания её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы, человека и общества, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия;

убеждённость в значимости биологии для современной цивилизации: обеспечения нового уровня развития медицины, создание перспективных биотехнологий, способных решать ресурсные проблемы развития человечества, поиска путей выхода из глобальных экологических проблем и обеспечения перехода к устойчивому развитию, рациональному использованию природных ресурсов и формированию новых стандартов жизни;

заинтересованность в получении биологических знаний в целях повышения общей культуры, естественно-научной грамотности, как составной части функциональной грамотности обучающихся, формируемой при изучении биологии;

понимание сущности методов познания, используемых в естественных науках, способности использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умение делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов;

способность самостоятельно использовать биологические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;

готовность и способность к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по биологии в соответствии с жизненными потребностями.

## **1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания**

ЛР2: 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.

ЛР3: 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.

ЛР4: Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8: Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР9: 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.

ЛР10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

## **1.2 Метапредметные результаты**

### **Познавательные универсальные учебные действия**

#### ***Базовые логические действия:***

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

использовать при освоении знаний приёмы логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, классификации, обобщения), раскрывать смысл биологических понятий (выделять их характерные признаки, устанавливать связи с другими понятиями);

определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты деятельности с поставленными целями;

использовать биологические понятия для объяснения фактов и явлений живой природы;

строить логические рассуждения (индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать выводы и заключения;

применять схемно-модельные средства для представления существенных связей и отношений в изучаемых биологических объектах, а также противоречий разного рода, выявленных в различных информационных источниках;

разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

***Базовые исследовательские действия:***

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

использовать различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

### ***Работа с информацией:***

ориентироваться в различных источниках информации (тексте учебного пособия, научно-популярной литературе, биологических словарях и справочниках, компьютерных базах данных, в Интернете), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать её достоверность и непротиворечивость;

формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе биологической информации, необходимой для выполнения учебных задач;

приобретать опыт использования информационно-коммуникативных технологий, совершенствовать культуру активного использования различных поисковых систем;

самостоятельно выбирать оптимальную форму представления биологической информации (схемы, графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другое);

использовать научный язык в качестве средства при работе с биологической информацией: применять химические, физические и математические знаки и символы, формулы, аббревиатуру, номенклатуру, использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

### **Коммуникативные универсальные учебные действия**

#### ***Общение:***

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, активно участвовать в диалоге или дискуссии по существу обсуждаемой темы (умение задавать вопросы, высказывать суждения относительно выполнения предлагаемой задачи,

учитывать интересы и согласованность позиций других участников диалога или дискуссии);

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, предпосылок возникновения конфликтных ситуаций, уметь смягчать конфликты и вести переговоры;

владеть различными способами общения и взаимодействия, понимать намерения других людей, проявлять уважительное отношение к собеседнику и в корректной форме формулировать свои возражения;



развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

### ***Совместная деятельность:***

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении биологической проблемы, обосновывать необходимость применения групповых форм взаимодействия при решении учебной задачи;

выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

### **Регулятивные универсальные учебные действия**

#### ***Самоорганизация:***

использовать биологические знания для выявления проблем и их решения в жизненных и учебных ситуациях;

выбирать на основе биологических знаний целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к живой природе, своему здоровью и здоровью окружающих;

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретённый опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

### ***Самоконтроль:***

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.

### ***Принятие себя и других:***

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибки;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

## **1.3 Предметные результаты**

сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания естественных наук, в формировании современной естественно-научной картины мира и научного мировоззрения, о вкладе российских и зарубежных учёных-биологов в развитие биологии, функциональной грамотности человека для решения жизненных задач;

умение раскрывать содержание биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, организм, метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), уровневая организация живых систем, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие;

умение излагать биологические теории (клеточная, хромосомная, мутационная, центральная догма молекулярной биологии), законы (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова) и учения (о центрах многообразия и

происхождения культурных растений Н.И. Вавилова), определять границы их применимости к живым системам;

умение владеть методами научного познания в биологии: наблюдение и описание живых систем, процессов и явлений, организация и проведение биологического эксперимента, выдвижение гипотезы, выявление зависимости между исследуемыми величинами, объяснение полученных результатов, использованных научных понятий, теорий и законов, умение делать выводы на основании полученных результатов;

умение выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот, одноклеточных и многоклеточных организмов, особенности процессов: обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, размножения, индивидуального развития организма (онтогенез);

умение применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения норм грамотного поведения в окружающей природной среде, понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;

умение решать элементарные генетические задачи на моно- и дигибридное скрещивание, сцепленное наследование, составлять схемы моногибридного скрещивания для предсказания наследования признаков у организмов;

умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

умение критически оценивать и интерпретировать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы), этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии;

умение создавать собственные письменные и устные сообщения, обобщая биологическую информацию из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;

умение раскрывать содержание биологических терминов и понятий: вид, популяция, генофонд, эволюция, движущие силы (факторы) эволюции, приспособленность организмов, видообразование, экологические факторы,

экосистема, продуценты, консументы, редуценты, цепи питания, экологическая пирамида, биогеоценоз, биосфера;

умение излагать биологические теории (эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции), законы и закономерности (зародышевого сходства К.М. Бэра, чередования главных направлений и путей эволюции А.Н. Северцова, учения о биосфере В.И. Вернадского), определять границы их применимости к живым системам;

умение выделять существенные признаки строения биологических объектов: видов, популяций, продуцентов, консументов, редуцентов, биогеоценозов и экосистем, особенности процессов: наследственной изменчивости, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов, действия экологических факторов на организмы, переноса веществ и потока энергии в экосистемах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и биогеохимических циклов в биосфере;

умение решать элементарные биологические задачи, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);

умение критически оценивать и интерпретировать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы), рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	60	20
Всего учебных занятий	60	
в том числе:		
лекции, уроки	40	
практические занятия	20	
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>		
консультации <i>(если предусмотрено)</i>		
<b>Промежуточная аттестация*</b>	<b>2</b>	

\*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

## 2.2. Содержание учебного предмета

### Раздел 1. Живые системы и их организация

#### Тема 1.1 Биология как наука

Связь биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира.

Система биологических наук.

Практическая работа № 1

Живые системы и их организация

Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы.

Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярный, органоидноклеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный.

#### Тема 1.2 Химический состав и строение клетки

Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества.

Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса. Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты — мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические функции белков. Ферменты — биологические катализаторы. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) и полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов.

Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильногидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии.

Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Нуклеотиды — мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. Виды РНК. АТФ: строение и функции. Цитология — наука о клетке. Клеточная теория — пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки. Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка.

Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и

грибной клетки.

Поверхностные структуры клеток — клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, её свойства и функции. Цитоплазма и её органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения.

Ядро — регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, кариоплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы.

Транспорт веществ в клетке.

Практическое занятие №2

Изучение строения клеток под микроскопом

Изучение строения клеток растений, животных и бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах и их описание.

### **Тема 1.3 Жизнедеятельность клетки**

Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) — две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения веществ и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке.

Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений

Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле.

Реакции матричного синтеза. Генетическая информация и ДНК. Реализация генетической информации в клетке. Генетический код и его свойства. Транскрипция — матричный синтез РНК. Трансляция — биосинтез белка. Этапы трансляции. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка.

Неклеточные формы жизни — вирусы. История открытия вирусов (Д.И. Ивановский). Особенности строения и жизненный цикл вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека, вызываемые вирусами. Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) — возбудитель СПИДа. Обратная транскрипция, ревертаза и интегразы. Профилактика распространения вирусных заболеваний.

Практические занятия №3

Вирусные заболевания и их профилактика

Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) — возбудитель СПИДа. Профилактика распространения вирусных заболеваний.

#### **Тема 1.4 Размножение и индивидуальное развитие организмов**

Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы, протекающие в интерфазе. Репликация — реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор — кариотип. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов.

#### **Тема 1.5 Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз.**

Деление клетки — митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза.

Программируемая гибель клетки — апоптоз.

#### **Тема 1.6 Репликация- реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор - кариотип.**

Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое, почкование одно- и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции.

#### **Тема 1.7 Мейоз. Стадии мейоза. Процессы происходящие на стадиях мейоза.**

Половое размножение, его отличия от бесполого

Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение мейоза.

Гаметогенез — процесс образования половых клеток у животных. Половые железы: семенники и яичники. Образование и развитие половых клеток — гамет (сперматозоид, яйцеклетка) — сперматогенез и оогенез. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партогенез. Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, не прямое 13 (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врождённые уродства.

Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: строение семени, стадии развития.

Практическая работа №4.

Половые клетки.

Изучение строения половых клеток на готовых микропрепаратах.

### **Раздел 2. Наследственность и изменчивость организмов**

#### **Тема 2.1. Наследственность и изменчивость организмов**



Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных учёных в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний.

### **Тема 2.2 Предмет и задачи генетики. История развития генетики.**

Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование.

### **Тема 2.3 Закон единообразия гибридов первого поколения.**

Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи.

### **Тема 2.4 Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов.**

Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера.

Хромосомная теория наследственности. Генетические карты.

### **Тема 2.5 Генетика пола. Хромосомное определение пола.**

Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом.

### **Тема 2.6 Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная.**

Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Комбинативная изменчивость.

### **Тема 2.7 Генетика человека. Кариотип человека. Основные методы генетики человека.**

Методы генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, молекулярно-генетический. Современное определение генотипа: 14 полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР-анализа. Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни. Соматические и генеративные мутации. Стволовые клетки. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. Медико-генетическое консультирование. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.

Практическая работа №5

Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни.  
Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания

Практическая работа № 6.

Составление и анализ родословных человека.

Сбор информации и построение генеалогического дерева с последующим анализом: установление наследственного характера признака и типа наследования.

### **Тема 2.8 Селекция организмов. Основы биотехнологии.**

Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отбор в селекции растений и животных. Оценка экстерьера.

**Тема 2.9 Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и доместикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах происхождения и многообразия культурных растений**

Близкородственное скрещивание — инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий.

Практическая работа №7

Биотехнологии в жизни современного человека.

## **Раздел 3. Теория эволюции**

### **Тема 3.1 Эволюционная биология**

Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук. Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы.

**Тема 3.2 Предпосылки возникновения эволюционной теории. Эволюционная теория и её место в биологии.**

Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук.

Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы. Биogeографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов.

Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех организмов.

**Тема 3.3 Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма.**

Движущие силы эволюции видов по Дарвину (избыточное размножение при ограниченности ресурсов, неопределённая изменчивость, борьба за существование, естественный отбор).

Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения.

Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Популяционные волны и дрейф генов. Изоляция и миграция. Естественный отбор — направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации.

**Тема 3.4 Вид и видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое.**

Макроэволюция. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Необратимость эволюции. Происхождение от неспециализированных предков. Прогрессирующая специализация. Адаптивная радиация.

**Тема 3.5 Возникновение и развитие жизни на Земле**

Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических.

**Тема 3.6 Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия.**

Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК-мира. Формирование мембранных структур и возникновение протоклетки. Первые клетки и их эволюция.

Формирование основных групп живых организмов.

**Тема 3.7 Развитие жизни на Земле по эрам и периодам.**

Катархей. Архейская и протерозойская эры. Палеозойская эра и её периоды: кембрийский,

ордовикский, силурийский, девонский, каменноугольный, пермский.

Мезозойская эра и её периоды: триасовый, юрский, меловой.

Кайнозойская эра и её периоды: палеогеновый, неогеновый, антропогеновый.

Характеристика климата и геологических процессов. Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Ароморфозы у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов.

Система органического мира как отражение эволюции. Основные систематические группы организмов.

**Тема 3.8 Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека.**

Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека.

Движущие силы (факторы) антропогенеза. Наследственная изменчивость и естественный отбор. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь.

Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный. Находки ископаемых останков, время существования, область распространения, объём головного мозга, образ жизни, орудия.

Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика социального дарвинизма и расизма.

Экскурсия «Эволюция органического мира на Земле» (в естественно-научный музей ОГПУ).

Практическая работа № 8.

Основные стадии и ветви эволюции. Сбор информации связанной с проблемой расизма в разных странах. Подготовка выступления.

#### **Раздел 4. Экология**

##### **Тема 4.1. Организмы и окружающая среда**

Экологическое мировоззрение современного человека.

Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная.

Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы.

Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов.

##### **Тема 4.2 Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований.**

Биологические ритмы. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество, симбиоз и его формы.

Паразитизм,

кооперация, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество).

Аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах.

Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция.

Практическая работа №9

Экологические характеристики популяции.

С использованием основных показателей популяции, составить сводную таблицу, за несколько лет, по животным занесенным в “Красную книгу”.

##### **Тема 4.3 Сообщества и экологические системы**

Сообщество организмов — биоценоз. Структуры биоценоза: видовая,

пространственная, трофическая (пищевая)

Виды доминанты. Связи в биоценозе. Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе.

Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы: биомасса, продукция.

Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия. Природные экосистемы. Экосистемы озёр и рек. Экосистема хвойного или широколиственного леса.

Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Урбоэкосистемы. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем.

Сохранение биологического разнообразия на Земле. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество и его функции. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере.

Практическая работа №10

Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши. Водные биомы.

Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы.

Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практич. подготовки	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Живые системы и их организация</b>		<b>16/8</b>		
<b>Тема 1.1 Биология как наука</b>	<b>Основное содержание:</b>	<b>2</b>		
	Биология как наука. Связь биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук.		М3, М9, П3	<b>УО</b>
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2/2</b>		
	<b>Практическая работа № 1</b> Живые системы и их организация		М3, М9, П1, П2, ЛР2, ЛР6	<b>УО</b>
	Отличие живых систем от неорганической природы. Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярный, органоидноклеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный.			
	<b>Основное содержание:</b>			

<p><b>Тема 1.2</b> <b>Химический состав и строение клетки</b></p>	<p>Вода и минеральные вещества. Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса. Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты — мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические функции белков. Ферменты — биологические катализаторы. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) и полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов. Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии. Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Нуклеотиды — мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. Виды РНК. АТФ: строение и функции. Цитология — наука о клетке. Клеточная теория — пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки. Клетка как целостная живая система. Общие</p>		<p>М3, М9, П3</p>	<p><b>УО</b></p>
---	--	--	-------------------	------------------

	<p>признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка.</p> <p>Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки. Поверхностные структуры клеток — клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, её свойства и функции. Цитоплазма и её органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения. Ядро — регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, карิโอплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы. Транспорт веществ в клетке.</p>			
	<p><b>Практические занятия:</b></p>			
	<p><b>Практическое занятие №2</b> Изучение строения клеток под микроскопом</p>		<p>П5, М3, М9, П2, ЛР8</p>	<p><b>УО</b> <b>ПР</b></p>
	<p>Изучение строения клеток растений, животных и бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах и их описание.</p>		<p>Л7, Л10, Л11, П3</p>	



<p><b>Тема 1.3</b> <b>Жизнедеятельность</b> <b>клетки</b></p>	<p><b>Основное содержание:</b></p>	<p>4/4</p>	<p>М3, М9, П3, П5</p>	<p><b>УО</b></p>
	<p>Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) — две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения веществ и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле. Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулялирование энергии вклетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена. Реакции матричного синтеза. Генетическая информация и ДНК. Реализация генетической информации в клетке. Генетический код и его свойства. Транскрипция — матричный синтез РНК. Трансляция — биосинтез белка. Этапы трансляции. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе</p>			

	<p>белка.  Неклеточные формы жизни — вирусы. История открытия вирусов (Д.И. Ивановский). Особенности строения и жизненный цикл вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека вызываемые вирусами.</p>			
	<b>Практические занятия:</b>	2		
	<b>Практические занятия №3</b> Вирусные заболевания и их профилактика		М3, М9, П1, П2, ЛР2, ЛР6	<b>ПР</b>
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b> Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) — возбудитель СПИДа. Профилактика распространения вирусных заболеваний. Возможности заражения в общественных местах.			
<b>Тема 1.4</b> <b>Размножение и индивидуальное развитие организмов</b>	<b>Основное содержание:</b>	<b>2/2</b>		
	Оплодотворение. Партогенез. Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, не прямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врождённые уродства. Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: строение семени, стадии развития. Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое, почкование			

	одно- и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции. Половое размножение, его отличия от бесполого.			
<b>Тема 1.5</b> <b>Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз</b>	<b>Основное содержание:</b> Деление клетки — митоз. Стадии митоза. Процессы, протекающие в интерфазе. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза.	2		
<b>Тема 1.6</b> <b>Репликация — реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор — кариотип</b>	<b>Основное содержание:</b>	2		

	<p>Программируемая гибель клетки — апоптоз.  Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер.  Биологический смысл и значение мейоза. Гаметогенез — процесс образования половых клеток у животных.  Половые железы: семенники и яичники. Образование и развитие половых клеток — гамет (сперматозоид, яйцеклетка) — сперматогенез и оогенез.  Оплодотворение. Партеогенез. Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие.</p>			
<b>Тема 1.7</b> <b>Мейоз. Стадии мейоза.</b> <b>Процессы, происходящие на стадиях мейоза</b>	<b>Основное содержание:</b>	2		
	Типы постэмбрионального развития: прямое, непрямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врождённые уродства. Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: строение семени, стадии развития.			<b>ОУ</b>
	<b>Практические занятия:</b>	2		
	<b>Практическая работа №4</b> Половые клетки Изучение строения половых клеток на готовых микропрепаратах. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов		М3, М9, П1, П2, ЛР2, ЛР6	
<b>Раздел 2. Наследственность и изменчивость организмов</b>		<b>20/6</b>		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Основное содержание</b>	2		

<b>Наследственность и изменчивость организмов</b>	Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных учёных в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний.		М3, М9, П3, П5	<b>СР</b>
<b>Тема 2.2 Предмет и задачи генетики. История развития генетики</b>	<b>Основное содержание:</b>	2/2		
	Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование.			
<b>Тема 2.3 Закон единообразия гибридов первого поколения</b>	<b>Основное содержание:</b>	2		
	Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи.			
<b>Тема 2.4. Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов</b>	<b>Основное содержание:</b>	2/2		
	Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера. Хромосомная теория наследственности. Генетические карты.			
<b>Тема 2.5 Генетика пола. Хромосомное</b>	<b>Основное содержание:</b>	2		
	Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков,			

определение пола	сцепленных с полом.			
Тема 2.6 Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная	<b>Основное содержание:</b>	2		
	Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс — основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н. И. Вавилова.			
Тема 2.7 Генетика человека. Кариотип человека. Основные методы генетики человека	<b>Основное содержание:</b>	2/2		
	Внеядерная наследственность и изменчивость. генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, молекулярно-генетический. Современное определение генотипа: полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР- анализа. Соматические и генеративные мутации. Стволовые клетки. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. Медико-генетическое консультирование. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.			
	<b>Практические занятия:</b>			
<b>Практическая работа №5</b> Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни.		М3, М9, П1, П2, ЛР2, ЛР6		

	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b> Особенности общения с людьми, у которых есть наследственные заболевания.			
	<b>Практические занятия:</b>	2		
	<b>Практическая работа № 6</b> Составление и анализ родословных человека.			
	<b>Основное содержание:</b> Сбор информации и построение генеалогического дерева с последующим анализом: установление наследственного характера признака и типа наследования.		М3, М9, П3, П5	<b>ПР</b>
<b>Тема 2.8</b> <b>Селекция организмов.</b> <b>Основы биотехнологии</b>	<b>Основное содержание:</b>	2		
	Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера.		М3, М9, П2	<b>УО</b>
<b>Тема 2.9</b> <b>Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и доместикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах происхождения и многообразия культурных растений</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	Близкородственное скрещивание — инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий.	2	М3, М9, П3, П5	<b>УО</b>
	<b>Практические занятия:</b> <b>Практическая работа №7</b> Биотехнологии в жизни современного человека. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание — аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов.		М3, М9, П3, П5	<b>УО</b>

	<p>Экологические и этические проблемы. ГМО — генетически модифицированные организмы</p> <p><b>Профессионально-ориентированное содержание:</b> Биотехнология в профессиональной деятельности. Клеточная инженерия.</p>			
<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>		<b>16/2</b>		
<b>Тема 3.1 Эволюционная биология</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук. Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы.	2		
<b>Тема 3.2 Предпосылки возникновения эволюционной теории. Эволюционная теория и её место в биологии</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	Биогеографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех организмов.	2		
<b>Тема 3.3 Эволюционная теория Ч.</b>	<b>Основное содержание:</b>			



<p><b>Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма</b></p>	<p>Движущие силы (факторы) эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Движущие силы эволюции видов по Дарвину (избыточное размножение при ограниченности ресурсов, неопределённая изменчивость, борьба за существование, естественный отбор). Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции.</p>	2	М3, М9, П3, П5	УО
<p><b>Тема 3.4 Вид и видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое</b></p>	<p><b>Основное содержание:</b> Биогеографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех организмов. Популяционные волны и дрейф генов. Изоляция и миграция. Естественный отбор — направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Макроэволюция. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Необратимость эволюции. Происхождение от неспециализированных предков. Прогрессирующая специализация. Адаптивная радиация.</p>	2/2	М3, М9, П3, П5	УО
<p><b>Тема 3.5</b></p>	<p><b>Основное содержание:</b></p>			

<b>Возникновение и развитие жизни на Земле</b>	Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических.	2		
<b>Тема 3.6 Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия</b>	<b>Основное содержание:</b>	2	Л11, М3, М9, ЛР7, ЛР9 Л11, М3, М9, ЛР7, ЛР9	<b>УО</b>
	Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК-мира. Первые клетки и их эволюция. Формирование основных групп живых организмов, эры и периоды: Характеристика климата и геологических процессов.			
<b>Тема 3.7 Развитие жизни на Земле по эрам и периодам</b>	<b>Основное содержание:</b>	2	Л11, М3, М9, ЛР7, ЛР9 Л11, М3, М9, ЛР7, ЛР9	<b>УО</b>
	Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Ароморфозы у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов. Система органического мира как отражение эволюции. Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь.			
	<b>Основное содержание:</b>			

<b>Тема 3.8</b> <b>Эволюция человека.</b> <b>Антропология как наука.</b> <b>Развитие представлений</b> <b>о происхождении</b> <b>человека</b>	<p>Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный. Человеческие расы. Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика социального дарвинизма и расизма. Экскурсия «Эволюция органического мира на Земле» (в естественно-научный музей ОГПУ).</p>	2	Л13, ПЗ М3, М9, ПЗ, П5	<b>УО</b>
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическая работа № 8</b> Основные стадии и ветви эволюции.			
	<p>Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь. Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный. Человеческие расы. Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика социального дарвинизма и расизма</p>		М3, М9, ПЗ	<b>УО</b>
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>			
	Сбор информации, связанной с проблемой расизма в разных странах. Подготовка выступления.		Л11, М3, М9, ЛР7, ЛР9	<b>ОУ, ПР</b>
<b>Раздел 4. Экология</b>		<b>8/4</b>		
<b>Тема 4.1</b>	<b>Основное содержание:</b>			

<p><b>Организмы и окружающая среда</b></p>	<p>Экологическое мировоззрение современного человека. Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы. Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов.</p>	<p><b>2</b></p>	<p>М3, М9, П3, П5</p>	
<p><b>Тема 4.2 Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований</b></p>	<p><b>Основное содержание:</b></p>			
	<p>Биологические ритмы. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество, симбиоз и его формы. Паразитизм, кооперация, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество). Аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция.</p>	<p>2/2</p>	<p>М3, М9, П3, П5</p>	<p><b>УО</b></p>
	<p><b>Практические занятия:</b></p>			
	<p><b>Практическая работа №9</b> Экологические характеристики популяции.</p>			
	<p><b>Профессионально-ориентированное содержание:</b> С использованием основных показателей популяции,</p>		<p>М3, М9, П3, П5</p>	<p><b>УО</b></p>

	составить сводную таблицу за несколько лет по животным занесённым в “Красную книгу”. Мероприятия проводимые в профессиональной деятельности для сохранения исчезающих животных.			
<b>Тема 4.3 Сообщества и экологические системы</b>	<b>Основное содержание:</b>			
	Сообщество организмов — биоценоз. Структуры биоценоза: видовая, пространственная, трофическая (пищевая) Виды доминанты. Связи в биоценозе. Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы: биомасса, продукция. Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия. Природные экосистемы. Экосистемы озёр и рек. Экосистема хвойного или широколиственного леса. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Урбоэкосистемы. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем. Сохранение биологического разнообразия на Земле. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество и его функции. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие и обратная связь в	2/2	М3, М9, П3	<b>УО</b>

	биосфере.			
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическая работа №10</b> Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши. Водные биомы. Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы.	<b>2</b>	М3, М9, П3, П5	<b>ПР</b>
<b>Дифференцированный зачёт</b>				
<b>Всего</b>		<b>60</b>		

## 4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Биология».

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект наглядно-методических пособий;
- экран и проектор.

Рабочее место преподавателя оборудовано столом, на котором установлен ПК.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные источники:

1. Общая биология: Учебник / Под ред. Константинова В.М. - М.: Academia, 2021. - 704 с. ISBN 978-5-7695-4859-8. – Текст: непосредственный

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Богаевская, Т.Я., Квартыч, Е.И. Использование игровых технологий на уроках биологии, как средства развития творческих способностей обучающихся // Международный журнал гуманитарных и естественных наук. 2023. № 2-1 (77). С. 78-80.

2. Дмитриева, А.С., Зинатуллина Г.Ф. Межпредметные связи как средство формирования естественнонаучной грамотности обучающихся (на примере химии и биологии) // Гуманитарные научные исследования. 2023. № 8 (144).

3. Колесников, С.И. Общая биология (для спо) / С.И. Колесников. - М.: КноРус, 2020. - 416 с. ISBN 978-5-406-04616-6 – текст непосредственный

4.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511618> (дата обращения: 20.05.2024).

2. Электронная библиотека: сайт/Бесплатная электронная интернет-библиотека по всем областям знаний. – URL: <http://www.zipsites> – Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

3. Электронная библиотека <https://iprbooks.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный





**Приложение 1.9**  
**к ОПОП-II по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**  
**ОУПУ.09 ИСТОРИЯ**

Разработчик: Лемешкина Е.А.

2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>7</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>9</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>12</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>14</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>14</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>14</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>36</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>65</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «ОУПУ.09 История» направлено на достижение следующих **целей:** формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в

учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли России в мире, важности вклада каждого её народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества.

3. Уровень освоения программы *базовый*.

4. Количество часов: 122

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы определяется его познавательным и мировоззренческим значением, воспитательным потенциалом, вкладом в становление личности человека. История представляет собирательную картину жизни людей во времени, их социального, созидательного, нравственного опыта. Она служит важным ресурсом самоидентификации личности в окружающем социуме, культурной среде от уровня семьи до уровня своей страны и мира в целом. История дает возможность познания и понимания человека и общества в связи прошлого, настоящего и будущего.

Программа учебного предмета «ОУПУ.09 История» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

# 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «ОУПУ.09 История» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

## 1.1 Личностные результаты

1) в сфере патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свою страну, свой край, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

2) в сфере гражданского воспитания: осмысление сложившихся в российской истории традиций гражданского служения Отечеству; сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание исторического значения конституционного развития России, своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

3) в сфере духовно-нравственного воспитания: личностное осмысление и принятие сущности и значения исторически сложившихся и развивавшихся духовно-нравственных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуации нравственного выбора и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные ценности и нормы современного российского общества; понимание значения личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, представителям старших поколений, осознание значения создания семьи на основе принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) в понимании ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге

культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; осмысление значения истории как знания о развитии человека и общества, о социальном и нравственном опыте предшествующих поколений; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; овладение основными навыками познания и оценки событий прошлого с позиций историзма, готовность к осуществлению учебной проектно-исследовательской деятельности в сфере истории;

5) в сфере эстетического воспитания: представление об исторически сложившемся культурном многообразии своей страны и мира; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; осознание значимости для личности и общества наследия отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; эстетическое отношение к миру, современной культуре, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

6) в сфере физического воспитания: осознание ценности жизни и необходимости ее сохранения (в том числе на основе примеров из истории); представление об идеалах гармоничного физического и духовного развития человека в исторических обществах и в современную эпоху; ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни;

7) в сфере трудового воспитания: понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; представление о разнообразии существовавших в прошлом и современных профессий; формирование интереса к различным сферам профессиональной деятельности; готовность совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

8) в сфере экологического воспитания: осмысление исторического опыта взаимодействия людей с природной средой, его позитивных и негативных проявлений; сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной и социальной среде;

9) в сфере развития эмоционального интеллекта обучающихся: развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотносить его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к

достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); социальных навыков (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

## 1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

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

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	<b>ЛР 13</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий	<b>ЛР 14</b>



профессиональную жизнестойкость	
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	<b>ЛР 15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<sup>1</sup> (при наличии)</b>	
Выполняющий трудовые функции в сфере экономики и управления: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	<b>ЛР 16</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса<sup>2</sup> (при наличии)</b>	
Готовый к выполнению профессиональной деятельности в нестандартной (внештатной) ситуации. Проявляющий упорство и настойчивость в достижении цели, прикладывающий максимум усилий для ее достижения, в том числе при столкновении с трудностями. Конкурентоспособный и готовый реализовать свой потенциал в условиях современного общества в деятельности по избранному профильному направлению.	<b>ЛР 17</b>
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей.	<b>ЛР 18</b>

### 1.3 Метапредметные результаты

В результате изучения истории на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

1. У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как

- часть познавательных универсальных учебных действий:
- формулировать проблему, вопрос, требующий решения;

-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

-выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; разрабатывать

-план решения проблемы с учетом анализа имеющихся ресурсов;

-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.

2. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:

-определять познавательную задачу;

-намечать путь ее решения и осуществлять подбор исторического материала, объекта;

-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности;

-осуществлять анализ объекта в соответствии с принципом историзма, основными процедурами исторического познания;

-систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем);

-выявлять характерные признаки исторических явлений;

-раскрывать причинно-следственные связи событий прошлого и настоящего;

-сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия;

-формулировать и обосновывать выводы;

-соотносить полученный результат с имеющимся историческим знанием;

-определять новизну и обоснованность полученного результата;

-представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение, эссе, презентация, реферат, учебный проект и другие);

-объяснять сферу применения и значение проведенного учебного исследования в современном общественном контексте.

3. У обучающегося будут сформированы следующие умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:

-осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию;

-различать виды источников исторической информации; высказывать суждение о достоверности и значении информации источника (по предложенным или самостоятельно сформулированным критериям);

-рассматривать комплексы источников, выявляя совпадения и различия их свидетельств;

-использовать средства современных информационных и коммуникационных технологий с соблюдением правовых и этических норм, требований информационной безопасности;

-создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.

4. У обучающегося будут сформированы следующие умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

-представлять особенности взаимодействия людей в исторических обществах и современном мире;

-участвовать в обсуждении событий и личностей прошлого и современности, выявляя сходство и различие высказываемых оценок;

-излагать и аргументировать свою точку зрения в устном высказывании, письменном тексте;

-владеть способами общения и конструктивного взаимодействия, в том числе межкультурного, в образовательной организации и социальном окружении;

-аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации.

5. У обучающегося будут сформированы следующие умения в части регулятивных универсальных учебных действий:

-владение приемами самоорганизации своей учебной и общественной работы: выявлять проблему, задачи, требующие решения;

-составлять план действий, определять способ решения, последовательно реализовывать намеченный план действий и другие;

-владение приемами самоконтроля: осуществлять самоконтроль, рефлекссию и самооценку полученных результатов;

-вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;

-принятие себя и других: осознавать свои достижения и слабые стороны в учении, общении, сотрудничестве со сверстниками и людьми старшего поколения;

-принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

-признавать свое право и право других на ошибку;

-вносить конструктивные предложения для совместного решения учебных задач, проблем.

6. У обучающегося будут сформированы следующие умения совместной деятельности:

-осознавать на основе исторических примеров значение совместной деятельности людей как эффективного средства достижения поставленных целей;

-планировать и осуществлять совместную работу, коллективные учебные проекты по истории, в том числе на региональном материале;

определять свое участие в общей работе и координировать свои действия с другими членами команды;

проявлять творчество и инициативу в индивидуальной и командной работе;

оценивать полученные результаты и свой вклад в общую работу.

#### **1.4 Предметные результаты**

Предметные результаты освоения программы по истории на уровне среднего общего образования должны обеспечивать:

1) понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);

2) знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI в.

3) умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;

4) умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;

5) умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI в.;

6) умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с

историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;

7) умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в. В справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

8) умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и других);

9) приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;

10) умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

11) Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	122	
Всего учебных занятий	116	10
в том числе:		
лекции, уроки	90	
практические занятия	20	
самостоятельная работа (если предусмотрено)		
консультации (если предусмотрено)	6	
Промежуточная аттестация*	6	

\*Промежуточная аттестация проходит в форме экзамена

### 2.2. Содержание учебного предмета

#### Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Великой российской революции

##### Россия в Первой мировой войне (1914-1918)

Россия и мир накануне Первой мировой войны. Вступление России в войну. Геополитические и военно-стратегические планы командования. Участие России в военных действиях 1914-1917 гг. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Массовый героизм воинов. Национальные подразделения и женские батальоны в составе русской армии. Людские потери. Плен. Тяготы окопной жизни и изменения в настроениях солдат. Политизация и начало морального разложения армии.

Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту.

Благотворительность. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Война и реформы: несбывшиеся ожидания.

Наращение экономического кризиса и смена общественных настроений: от патриотического подъема к усталости от войны и отчаянию. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Эхо войны на окраинах империи: восстание в Средней Азии. Политические партии и война: оборонцы,

интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастаение роли армии в жизни общества.

### **Великая российская революция 1917-1922 гг. 1917 год: от Февраля к Октябрю**

Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза.

Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война.

Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.

Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль-март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Реакция за рубежом. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Революционная эйфория. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна – лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В. И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Православная церковь. Поместный собор и восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. В. И. Ленин как политический деятель.

### **Первые революционные преобразования большевиков**

Диктатура пролетариата как главное условие социалистических преобразований. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Отказ новой власти от финансовых обязательств Российской империи. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.

Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ) и территориальных совнархозов. Первая Конституция РСФСР 1918 г.

### **Гражданская война и ее последствия**

Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 – весной 1918 г.: центр, Украина, Поволжье, Урал, Сибирь, Дальний Восток, Северный Кавказ и Закавказье, Средняя Азия. Начало формирования

основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.

Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Комуч, Директория, правительства А. В. Колчака, А. И. Деникина и П. Н. Врангеля. Положение населения на территориях антибольшевистских сил.

Повстанчество в Гражданской войне. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика «военного коммунизма». Продразверстка, принудительная трудовая повинность, сокращение роли денежных расчетов и административное распределение товаров и услуг. Главкизм. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.

Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.

### **Идеология и культура Советской России периода Гражданской войны**

«Несвоевременные мысли» М. Горького. Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. «Окна сатиры РОСТА». План монументальной пропаганды. Национализация театров и кинематографа. Издание «Народной библиотеки». Ликбезы. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь и общественные настроения. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Деятельность Трудовых армий. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Кустарные промыслы как средство выживания. Голод, черный рынок и спекуляция. Изъятие церковных ценностей. Проблема массовой детской беспризорности. Влияние военной обстановки на психологию населения.

Наш край в 1914-1922 гг.

### **Раздел 2. Советский Союз в 1920-1930-е гг.**

#### **СССР в годы нэпа (1921-1928)**

Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление.



Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и др. Кронштадтское восстание.

Отказ большевиков от «военного коммунизма» и переход к новой экономической политике (нэп). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Попытки внедрения научной организации труда (НОТ) на производстве. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. – Герой Социалистического Труда).

Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика «коренизации» и борьба по вопросу о национальном строительстве. Административно-территориальные реформы 1920-х гг. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Роль И. В. Сталина в создании номенклатуры. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Молодежная политика. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения.

Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Организация детского досуга. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей «эксплуататорских классов». Лишенцы. Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельско-хозяйственные коммуны, артели и ТОЗы. Отходничество. Сдача земли в аренду.

### **Советский Союз в 1929-1941 гг.**

«Великий перелом». Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация: региональная и национальная специфика. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Национальные и региональные особенности коллективизации. Голод в СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Днепрострой. Горьковский автозавод.

Сталинградский и Харьковский тракторные заводы, Турксиб. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Иностраные специалисты и технологии на стройках СССР. Форсирование военного производства и освоения новой техники.

Ужесточение трудового законодательства. Нарастание негативных тенденций в экономике.

Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. Успехи и противоречия урбанизации.

Утверждение культа личности Сталина. Малые «культы» представителей советской элиты и региональных руководителей. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. «История ВКП(б). Краткий курс». Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937—1938 гг. «Враг народа». Национальные операции НКВД. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ: социально-политические и национальные характеристики его контингента. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.

#### **Культурное пространство советского общества в 1920-1930-е гг.**

Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. «Коммунистическое чванство». Падение трудовой дисциплины. Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. «Союз воинствующих безбожников». Обновленческое движение в Церкви. Положение нехристианских конфессий. Культура периода нэпа. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Сельские избы-читальни. Основные направления в литературе и архитектуре. Футуризм. Конструктивизм. Достижения в области киноискусства. Культурная революция и ее особенности в национальных регионах. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Академия наук и Коммунистическая академия, Институты красной профессуры.

Создание «нового человека». Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Рабселькоры. Развитие спорта. Освоение Арктики. Рекорды летчиков. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Становление советской культуры и ее основные характеристики. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм как художественный метод.

Литература и кинематограф 1930-х гг. Культура русского зарубежья.

Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров: ВАСХНИЛ, ФИАН, РНИИ и др. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Общественные настроения. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Потребление и рынок. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Условия труда и быта на стройках пятилеток. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Парки культуры и отдыха. ВСХВ в Москве. Образцовые универмаги. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне. Трудодни. Единоличники. Личные подсобные хозяйства колхозников.

### **Внешняя политика СССР в 1920-1930-е гг.**

Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Проблема царских долгов. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол и ситуация на Дальнем Востоке в конце 1930-х гг.

СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии. Катынская трагедия.

Наш край в 1920-1930-х гг.

### **Раздел 3.ВЕЛИКАЯ ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ВОЙНА (1941-1945)**

#### **Первый период войны (июнь 1941 – осень 1942 г.)**

План «Барбаросса». Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. И. В. Сталин – Верховный главнокомандующий. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда.

Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны (блицкрига). Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии

зимой—весной 1942 г. Неудача Ржевско-Вяземской операции. Битва за Воронеж. Итоги и значение Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.

Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план «Ост». Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.

Начало массового сопротивления врагу. Праведники народов мира. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.

### **Коренной перелом в ходе войны (осень 1942-1943 г.)**

Сталинградская битва. Германское наступление весной-летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Дом Павлова. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и наступление на Ржевском направлении. Разгром окруженных под Сталинградом гитлеровцев. Итоги и значение победы Красной Армии под Сталинградом. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом-осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.

Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Русская освободительная армия и другие антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг.

### **Человек и война: единство фронта и тыла**

«Все для фронта, все для победы!». Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Добровольные взносы в фонд обороны. Помощь эвакуированным. Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и

нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Создание Суворовских и Нахимовских училищ. Культурное пространство в годы войны. Песня «Священная война» – призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Фронтовые корреспонденты. Выступления фронтовых концертных бригад. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Избрание на патриарший престол митрополита Сергия (Страгородского) в 1943 г. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. СССР и союзники. Проблема второго фронта. Ленд-лиз. Тегеранская конференция 1943 г. Французский авиационный полк «Нормандия-Неман», а также польские и чехословацкие воинские части на советско-германском фронте.

### **Победа СССР в Великой Отечественной войне. Окончание Второй мировой войны (1944 – сентябрь 1945 г.)**

Завершение освобождения территории СССР. Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Операция «Багратион»: наступление советских войск в Белоруссии, освобождение Прибалтики. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Боевое содружество Красной Армии и войск стран Антигитлеровской коалиции. Встреча на Эльбе.

Битва за Берлин и окончание войны в Европе. Висло-Одерская операция. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Военно-экономическое превосходство СССР над Германией в 1944—1945 гг. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. ГУЛАГ. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Поместный собор 1945 г. Антигитлеровская коалиция. Открытие второго фронта в Европе. Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения и дискуссии. Обязательство Советского Союза выступить против Японии. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре «Д»). Решение проблемы репараций. Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Боевые действия в Маньчжурии, на Сахалине и Курильских островах. Освобождение Курил. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Создание ООН. Конференция в Сан-Франциско в июне 1945 г. Устав ООН. Истоки холодной войны. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.

Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в Победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменения политической карты мира. Влияние всемирно-

исторической Победы СССР на развитие национально-освободительного движения в странах Азии и Африки.

Наш край в 1941-1945 гг.

#### **Раздел 4. Всеобщая история. 1914-1945 гг.**

Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменение мира в XX – начале XXI в. Ключевые процессы и события Новейшей истории.

##### **Мир накануне и в годы Первой мировой войны**

Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй – наследие XIX в. Империализм. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Российские предложения о разоружении. Гаагские конвенции. Региональные конфликты и войны в конце XIX – начале XX в.

**Первая мировая война (1914-1918).** Причины Первой мировой войны. Ситуация на Балканах. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну Германии, России, Франции, Великобритании, Японии, Османской империи. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые операции на Восточном фронте, их роль в общем ходе войны. Изменения в составе воюющих блоков: вступление в войну Италии, Болгарии. Поражение Сербии. Четверной союз. Верденское сражение. Битва на Сомме. Ютландское морское сражение. Вступление в войну Румынии.

Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Мобилизационная экономика военного времени. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид. Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция 1917 г. в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. Политические, экономические и социальные последствия Первой мировой войны.

#### **Раздел 5. Мир в 1918-1939 гг.**

##### **От войны к миру**

Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Версальская система. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Распад империй и революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Образование новых национальных государств в Европе после распада Российской, Австро-Венгерской, Османской империй. Великая российская революция и ее влияние на мировую историю. Революционная волна 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Создание Коминтерна. Венгерская советская республика.

##### **Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.**

Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Установление авторитарных режимов в странах Европы. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. «Новый курс» Ф. Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП. А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Рост числа авторитарных режимов в Европе. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. VII конгресс Коминтерна. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и Гражданская война в Испании (участники, основные сражения, итоги). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской республики.

#### **Страны Азии в 1918-1930-х гг.**

Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. «Великий поход» Красной армии Китая. Япония: наращивание экономического и военного потенциала, начало внешнеполитической агрессии. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.

#### **Страны Латинской Америки в первой трети XX в.**

Мексиканская революция. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.

#### **Международные отношения в 1920-1930-х гг.**

Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. Пакт Бриана-Келлога. «Эра пацифизма». Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика «умиротворения» агрессора. Создание оси Берлин – Рим – Токио.

Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.

#### **Развитие культуры в 1914-1930-х гг.**

Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и др.). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. «Потерянное поколение»: тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение.

## **Раздел 6. Вторая мировая война**

### **Начало Второй мировой войны.**

Причины Второй мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Разгром Польши. Присоединение к СССР Западной Белоруссии и Западной Украины. Блицкриг. «Странная война». Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции, разделение страны (германская оккупация северной части страны, правительство Виши на юге). Битва за Британию. Вторжение войск Германии и ее союзников на Балканы.

1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Начало Великой Отечественной войны. Планы Германии в отношении СССР (план «Барбаросса», план «Ост»). Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Формирование Антигитлеровской коалиции. Атлантическая хартия. Ленд-лиз. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну.

Положение в оккупированных странах. Нацистский «новый порядок». Политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления: участники, цели и формы борьбы. Восстания в нацистских лагерях. Партизанская война в Югославии.

Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Курская битва. Война в Северной Африке. Сражение при Эль-Аламейне. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. «Большая тройка». Разгром Германии, Японии и их союзников. Открытие второго фронта в Европе, наступление союзников. Военные операции Красной Армии по освобождению стран Европы в 1944-1945 гг. Освободительные восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Ялтинская конференция руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции. Разгром военных сил Германии и взятие Берлина. Капитуляция Германии. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Создание ООН.

Завершение мировой войны на Дальнем Востоке. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Роль государств и



народов в Победе над нацизмом и милитаризмом. Решающий вклад СССР в Победу Антигитлеровской коалиции и в процесс послевоенного мирного урегулирования.

**История России. 1945-2022 гг.**

**Раздел 7. СССР в 1945-1991 гг.**

**СССР в 1945-1953 гг.**

Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Послевоенные ожидания и настроения. Представления власти и народа о послевоенном развитии страны. Эйфория Победы. Разруха. Обострение жилищной проблемы. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Положение семей «пропавших без вести» фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Помощь не затронутых войной национальных республик в восстановлении западных регионов СССР. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Государственная и коммерческая торговля. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. «Ленинградское дело». Борьба с космополитизмом. «Дело врачей». Дело Еврейского антифашистского комитета. Т. Лысенко и лысенковщина. Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Положение в «старых» и «новых» республиках. Рост влияния СССР на международной арене. Первые шаги ООН. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Конфликт с Югославией. Коминформбюро. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее.

Наш край в 1945 – начале 1950-х гг.

**СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.**

Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н. С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Внутрипартийная демократизация. Начало реабилитации жертв массовых

политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Попытка отстранения Н. С. Хрущева от власти в 1957 г. «Антипартийная группа». Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Поэтические вечера в Политехническом музее. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярны формы досуга. Развитие внутреннего и международного туризма. Начало Московских кинофестивалей. Роль телевидения в жизни общества. Легитимация моды и попытки создания советской моды. Неофициальная культура. Неформальные формы общественной жизни. Стиляги. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально-экономическое развитие СССР. «Догнать и перегнать Америку». Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Перемены в научно-технической политике. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю. А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В. В. Терешковой. Первые советские ЭВМ. Появление гражданской реактивной авиации. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.

Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. Расширение системы ведомственных НИИ.

XXII съезд КПСС и программа построения коммунизма в СССР. Воспитание «нового человека». Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Движение к государству благосостояния: мировой тренд и специфика советского социального государства. Общественные фонды потребления. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство, хрущевки. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.

Внешняя политика. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Венгерские события 1956 г. Распад колониальной системы и борьба за влияние в странах третьего мира.

Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н. С. Хрущева. Оценка Хрущева и его реформ современниками и историками.

Наш край в 1953—1964 гг.

**Советское государство и общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.**

Приход к власти Л. И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Поиски идеологических ориентиров. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция «развитого социализма». Попытки изменения вектора социальной политики. Уровень жизни: достижения и проблемы. Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Рост теневой экономики. Ведомственный монополизм. Замедление темпов развития. Исчерпание потенциала экстенсивной индустриальной модели. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. МГУ им. М. В. Ломоносова. Академия наук СССР. Новосибирский Академгородок. Замедление научно-технического прогресса в СССР. Отставание от Запада в производительности труда. Лунная гонка с США. Успехи в математике. Создание топливноэнергетического комплекса (ТЭК). Культурное пространство и повседневная жизнь. Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Трудовые конфликты и проблема поиска эффективной системы производственной мотивации. Отношение к общественной собственности. «Несуны». Потребительские тенденции в советском обществе. Дефициты и очереди.

Идейная и духовная жизнь советского общества. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и др.). Диссидентский вызов. Первые правозащитные выступления. А. Д. Сахаров и А. И. Солженицын. Религиозные искания. Национальные движения. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат. Внешняя политика. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Доктрина Брежнева. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Конфликт с Китаем. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Сотрудничество с США в области освоения космоса. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических

настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л. И. Брежнев в оценках современников и историков.

Наш край в 1964-1985 гг.

### **Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991)**

Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М. С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Появление коммерческих банков. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.

Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Массовые митинги, собрания. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Концепция «социализма с человеческим лицом». Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. «Новое мышление» Горбачева. Отказ от идеологической конфронтации двух систем и провозглашение руководством СССР приоритета общечеловеческих ценностей над классовым подходом. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. Отношение к М. С. Горбачеву и его внешнеполитическим инициативам внутри СССР и в мире. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов – высший орган государственной власти. Первый съезд народных депутатов СССР и его значение. Образование оппозиционной Межрегиональной депутатской группы. Демократы первой волны, их лидеры и программы.

Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Проблема Нагорного Карабаха и попытки ее решения руководством СССР. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиция республиканских лидеров и национальных элит.

Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М. С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б. Н. Ельцина Президентом РСФСР. Учреждение в РСФСР Конституционного суда и складывание системы разделения властей. Дестабилизирующая роль «войны законов» (союзного и республиканского законодательства). Углубление политического

кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Провозглашение независимости Литвой, Эстонией и Латвией. Ситуация на Северном Кавказе. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. План автономизации – предоставления автономиям статуса союзных республик. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. Парад суверенитетов. Референдум о сохранении СССР и введении поста Президента РСФСР.

Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Государственный и коммерческий секторы. Конверсия оборонных предприятий. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов и усталость населения от усугубляющихся проблем на потребительском рынке. Принятие принципиального решения об отказе от планово-директивной экономики и о переходе к рынку. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.

Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Ликвидация союзного правительства и центральных органов управления. Референдум о независимости Украины. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Решение проблемы советского ядерного оружия. Россия как преемник СССР на международной арене.

Наш край в 1985-1991 гг.

## **Раздел 8. Российская Федерация в 1992-2022 гг.**

### **Становление новой России (1992-1999)**

Б. Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Взаимодействие ветвей власти на первом этапе преобразований. Предоставление Б. Н. Ельцину дополнительных полномочий для успешного проведения реформ. Правительство реформаторов во главе с Е. Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация. Долларизация экономики. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Особенности осуществления реформ в регионах России.

Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б. Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве.

Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Полномочия Президента как главы государства и гаранта Конституции. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. Итоги радикальных преобразований 1992-1993 гг. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Договор с Татарстаном как способ восстановления федеративных отношений с республикой и территориальной целостности страны. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации.

Опасность исламского фундаментализма. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Проблема сбора налогов и стимулирования инвестиций. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды и залоговые аукционы. Вывод денежных активов из страны. Дефолт 1998 г. и его последствия.

Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Общественные настроения в зеркале социологических исследований. Представления о либерализме и демократии. Проблемы формирования гражданского общества. Свобода СМИ. Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. «Новые русские» и их образ жизни. Решение проблем социально незащищенных слоев. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.

Новые приоритеты внешней политики. Россия – правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Подписание Договора СНВ-2 (1993). Вступление России в «Большую семерку». Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Восточный вектор российской внешней политики в 1990-е гг. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движение 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Президентские выборы 1996 г. Правительства В. С. Черномырдина и Е. М. Примакова. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Выборы в Государственную Думу 1999 г. Добровольная отставка Б. Н. Ельцина.

Наш край в 1992-1999 гг.

**Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации**

Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В. В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Государственная Дума. Многопартийность. Политические партии и электорат. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономическое развитие в 2000-е гг. Финансовое положение. Рыночная экономика и монополии. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.

Президент Д. А. Медведев, премьер-министр В. В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В. В. Путина Президентом РФ в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы «Таврида» и др.). Начало конституционной реформы (2020).

Человек и общество в конце XX – начале XXI в. Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты.

Демографическая статистика. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и ее результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру. Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Общественные представления и ожидания в зеркале социологии. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш «Бессмертный полк». Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).

Внешняя политика в конце XX – начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики РФ (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.

Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Формирование Единого экономического пространства (ЕЭП) и Евразийского экономического союза (ЕАЭС). Газовые споры с Украиной. Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность «Большой двадцатки». Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.

Государственный переворот на Украине 2014 г. и позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия. Специальная военная операция на Украине.

Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия.

Религия, наука и культура России в конце XX – начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Реформа Академии наук. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности.

Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Предоставление Церкви налоговых льгот. Передача государством зданий и предметов культа для религиозных нужд.

Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура.



Наш край в 2000 – начале 2020-х гг.

**Раздел 9. Всеобщая история. 1945-2022 гг.**

**Мир во второй половине XX – начале XXI в.**

Научно-технический прогресс. Переход от индустриального к постиндустриальному, информационному обществу. Изменения на карте мира. Складывание биполярной системы. Крушение колониальной системы. Образование новых независимых государств во второй половине XX в. Процессы глобализации и развитие национальных государств. События конца 1980-х–начала 1990-х гг. в СССР и странах Центральной и Восточной Европы. Концепции нового миропорядка.

**Страны Северной Америки и Европы во второй половине XX – начале XXI в.**

От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Раскол Германии и образование двух германских государств. Формирование двух блоков (НАТО и ЕС, СЭВ и ОВД). Биполярный мир. Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX — начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией. Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское «экономическое чудо». Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Политические системы и лидеры европейских стран во второй половине XX – начале XXI в. «Скандинавская модель» социально-экономического развития. «Бурные шестидесятые». Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х – начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Предпосылки и этапы европейской интеграции. Европейский союз (структура, формы экономического и политического сотрудничества, эволюция).

Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление коммунистических режимов. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Поиски своего пути в странах региона. Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение «Солидарность» в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. События 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, изменения в политическом развитии, экономических системах. Распад Варшавского договора, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие

восточноевропейских государств в XXI в.: экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах.

### **Страны Азии, Африки во второй половине XX – начале XXI в.: проблемы и пути модернизации**

Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Выбор путей развития. Проблемы внешнеполитической ориентации. Китай: гражданская война; провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х – 1980-х гг. и их роль в модернизации страны; современное развитие и международный статус Китая. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; начало ускоренной индустриализации; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.

Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское экономическое чудо. Успехи модернизации. Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, процесс модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.

Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор путей развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX – начале XXI в. «Арабская весна» и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.

Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости («год Африки», 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и установление диктатур. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.

### **Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.**

Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: Проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Национал-реформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х – 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа). Правоавторитарные диктатуры. «Левый поворот» в конце XX – начале XXI в.

### **Международные отношения во второй половине XX – начале XXI в.**

Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х – 2020-х гг. Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинский кризис, Корейская война, война в Индокитае, Суэцкий кризис, Кубинский кризис). Создание Движения

неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х – первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств – участников ОВД в Чехословакию. Доктрина Брежнева. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).

Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции «нового политического мышления» в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Восточной Европы. Распад СССР и восточного блока. Международные отношения в конце XX – начале XXI в. От биполярного к многополюсному миру. Россия в современном мире. Тенденции и проблемы европейской интеграции. Региональная интеграция. Военные конфликты. Международный терроризм.

### **Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI в.**

Развитие науки во второй половине XX в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Компьютерная революция. Интернет. Изменение условий труда и быта людей во второй половине XX — начале XXI в. Растущий динамизм движения человека во времени и пространстве. Распространение телевидения, развитие СМИ, их место в жизни современного общества, индивида.

Течения и стили в художественной культуре второй половины XX – начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература: поколения и индивидуальности писателей. Развитие архитектуры: новые технологии, концепции, художественные решения. Живопись. Дизайн. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Кинематограф: технические достижения, жанровое многообразие. Киногерои как общественное явление. Массовая культура. Молодежная культура. Глобальное и национальное в современной культуре.

### **Современный мир**

Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Глобализация, интеграция и проблемы национальных интересов.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Планируемые результаты	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
<b>Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской Революции</b>		<b>24</b>		
<b>Тема 1.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны.</b>	<b>Основное содержание</b> Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй – наследие XIX в. Империализм. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанты. Российские предложения о разоружении. Гаагские конвенции. Региональные конфликты и войны в конце XIX – начале XX в.	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
<b>Тема 1.2. Вступление в войну Германии, России, Франции, Великобритании, Японии, Черногории, Бельгии</b>	Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. Причины Первой мировой войны. Ситуация на Балканах. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну Германии, России, Франции, Великобритании, Японии, Османской империи. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые операции на Восточном фронте, их роль в общем ходе войны. Изменения в составе воюющих блоков: вступление в войну Италии, Болгарии. Поражение Сербии. Четверной союз. Верденское сражение. Битва на Сомме. Ютландское морское сражение. Вступление в войну Румынии.	2		
<b>Тема 1.3. Боевые действия на австро-германском и кавказском фронтах, союзники по Антанте</b>	Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Мобилизационная экономика военного времени. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид. Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны	2		

	<p>Германии. Бои на Западном фронте. Революция 1917 г. в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Благотворительность. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Война и реформы: несбывшиеся ожидания.</p> <p>Наращение экономического кризиса и смена общественных настроений: от патриотического подъема к усталости от войны и отчаянию. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Эхо войны на окраинах империи: восстание в Средней Азии. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.</p> <p>Итоги Первой мировой войны.</p>			
	<p><b>Практические занятия №1:</b></p> <p>Политические, экономические и социальные последствия Первой мировой войны.</p>	2		ПР
<p><b>Тема 1.4. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза.</p> <p>Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война.</p>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
<p><b>Тема 1.5 Формирование Временного правительства и его программа деятельности</b></p>	<p>Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические</p>	2		

<p><b>Тема 1.6</b> <b>25 октября:</b> <b>свержение</b> <b>Временного</b> <b>правительства и</b> <b>взятие власти</b> <b>большевиками</b></p>	<p>партии и их лидеры накануне революции. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль-март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Реакция за рубежом. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Революционная эйфория. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна – лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В. И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Православная церковь. Поместный собор и восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. В. И. Ленин как политический деятель. Первые революционные преобразования большевиков Диктатура пролетариата как главное условие социалистических преобразований. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Отказ новой власти от финансовых обязательств Российской империи. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ) и территориальных совнархозов. Первая Конституция РСФСР 1918 г.</p>	2		
	<b>Практические занятия №2:</b>	2		ПР
	Первые революционные преобразования большевиков.			
<p><b>Тема 1.7.</b> <b>Гражданская война</b> <b>и ее последствия</b></p>	<p><b>Основное содержание</b> Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 – весной</p>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6,	УО, ПО

<p><b>Тема 1.8</b> <b>Культура Советской России периода Гражданской войны</b></p>	<p>1918 г.: центр, Украина, Поволжье, Урал, Сибирь, Дальний Восток, Северный Кавказ и Закавказье, Средняя Азия. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.</p> <p>Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Комуч, Директория, правительства А. В. Колчака, А. И. Деникина и П. Н. Врангеля. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Повстанчество в Гражданской войне. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика «военного коммунизма». Продразверстка, принудительная трудовая повинность, сокращение роли денежных расчетов и административное распределение товаров и услуг. Главкизм. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.</p> <p>Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.</p> <p>Идеология и культура Советской России периода Гражданской войны «Несвоевременные мысли» М. Горького. Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. «Окна сатиры РОСТА». План монументальной пропаганды. Национализация театров и кинематографа. Издание «Народной библиотеки». Ликбезы. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных</p>	2	П1-7	
---	--	---	------	--

	привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь и общественные настроения. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Деятельность Трудовых армий. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Кустарные промыслы как средство выживания. Голод, черный рынок и спекуляция. Изъятие церковных ценностей. Проблема массовой детской беспризорности. Влияние военной обстановки на психологию населения.			
	<b>Практические занятия №3:</b>	2		ПР
	Эмиграция и формирование русского зарубежья.			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	2		
	Хлебная монополия: к чему привела деятельность продотрядов в годы Гражданской войны Наш край в 1914-1922 гг.			
<b>Раздел 2. Межвоенный период (1918-1939). СССР в 1920-1930-е годы</b>		26		
<b>Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</b>	<b>Основное содержание</b> Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление.	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
<b>Тема 2.2. Предпосылки и значение образования СССР.</b>	Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и др. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от «военного коммунизма» и переход к новой экономической политике (нэп). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Иностранские концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Попытки внедрения научной организации труда (НОТ) на производстве. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. – Герой Социалистического Труда). Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика «коренизации» и борьба по вопросу о национальном строительстве. Административно-	2		



	<p>территориальные реформы 1920-х гг. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Роль И. В. Сталина в создании номенклатуры. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Молодежная политика. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения.</p> <p>Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Организация детского досуга. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей «эксплуататорских классов». Лишенцы. Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельско-хозяйственные коммуны, артели и ТОЗы. Отходничество. Сдача земли в аренду.</p>			
<b>Тема 2.4. Форсированная индустриализация: региональная и национальная специфика.</b>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>«Великий перелом». Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация: региональная и национальная специфика. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Национальные и региональные особенности коллективизации. Голод в СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Днепрострой. Горьковский автозавод.</p>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
<b>Тема 2.5. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия</b>	<p>Сталинградский и Харьковский тракторные заводы, Турксиб. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Иностранцы специалисты и технологии на стройках СССР. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Нарастание негативных тенденций в экономике.</p>	2		
<b>Тема 2.6. Массовые политические репрессии 1937–1938 гг</b>	<p>Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в</p>	2		

	<p>аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. Успехи и противоречия урбанизации.</p> <p>Утверждение культа личности Сталина. Малые «культы» представителей советской элиты и региональных руководителей. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. «История ВКП(б). Краткий курс». Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. «Враг народа». Национальные операции НКВД. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ: социально-политические и национальные характеристики его контингента. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.</p>			
<p><b>Тема 2.7.</b> <b>Культурное пространство советского общества в 1920-1930-е гг.</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. «Коммунистическое чванство». Падение трудовой дисциплины. Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. «Союз воинствующих безбожников». Обновленческое движение в Церкви. Положение нехристианских конфессий. Культура периода нэпа. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Сельские избы-читальни. Основные направления в литературе и архитектуре. Футуризм. Конструктивизм. Достижения в области киноискусства. Культурная революция и ее особенности в национальных регионах. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Академия наук и Коммунистическая академия, Институты красной профессуры.</p> <p>Создание «нового человека». Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Рабселькоры. Развитие спорта.</p>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО

	<p>Освоение Арктики. Рекорды летчиков. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Становление советской культуры и ее основные характеристики. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм как художественный метод.</p> <p>Литература и кинематограф 1930-х гг. Культура русского зарубежья.</p> <p>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров: ВАСХНИЛ, ФИАН, РНИИ и др. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Общественные настроения. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Потребление и рынок. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Условия труда и быта на стройках пятилеток. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Парки культуры и отдыха. ВСХВ в Москве. Образцовые универмаги. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне. Трудодни. Единоличники.</p>			
	<b>Практические занятия №4:</b>	2		ПР
	Культурная революция и «угар» нэпа.			
<b>Тема 2.8.</b> <b>Революционные события 1918 – начала 1920-х гг.</b>	<b>Основное содержание</b>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
	Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Версальская система. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Распад империй и революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Образование новых национальных государств в Европе после распада Российской, Австро-Венгерской, Османской империй. Великая российская революция и ее влияние на мировую историю. Революционная волна 1918—1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Создание Коминтерна.	2		
<b>Тема 2.9.</b> <b>Мир в 1920-е – 1930-е гг.</b>		2		
<b>Тема 2.10</b>		2		

<p><b>Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</b></p>	<p>Венгерская советская республика.  Страны Европы и Северной Америки в 1920—1930-е гг.  Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Установление авторитарных режимов в странах Европы. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. «Новый курс» Ф. Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП. А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Рост числа авторитарных режимов в Европе. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. VII конгресс Коминтерна. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской республики.  Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой республики. Курс преобразований М. Кемалю Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. «Великий поход» Красной армии Китая. Япония: наращивание экономического и военного потенциала, начало внешнеполитической агрессии. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.  Страны Латинской Америки в первой трети XX в.  Мексиканская революция. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.  Международные отношения в 1920-1930-х гг.  Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. Пакт Бриана-</p>			
---	--	--	--	--

	<p>Келлога. «Эра пацифизма». Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика «умиротворения» агрессора. Создание оси Берлин – Рим – Токио.</p> <p>Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.</p> <p>Развитие культуры в 1914-1930-х гг.</p> <p>Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и др.). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. «Потерянное поколение»: тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение.</p>			
	<p><b>Практические занятия №5:</b></p> <p>Франкистский мятеж и Гражданская война в Испании (участники, основные сражения, итоги).</p>	2		ПР
<p><b>Тема 2.11. Внешняя политика СССР в 1920-1930-е гг. СССР накануне Великой Отечественной войны.</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Проблема царских долгов. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол и ситуация на Дальнем Востоке в конце 1930-х гг.</p> <p>Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной</p>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО

	Белоруссии. Катынская трагедия.			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	2		УО, ПО
	Голод в СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Наш край в 1920-1930-х гг.			
<b>Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война (1941-1945)</b>		26		
<b>Тема 3.1. Причины Второй мировой войны. Стратегические планы основных воюющих сторон.</b>	<b>Основное содержание</b> План «Барбаросса». Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. И. В. Сталин – Верховный главнокомандующий. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда.	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
<b>Тема 3.2. Первый период войны (июнь 1941 – осень 1942).</b>	Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны (блицкрига). Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой—весной 1942 г. Неудача Ржевско-Вяземской операции. Битва за Воронеж. Итоги и значение Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план «Ост». Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.	2		
<b>Тема 3.3. Битва за Москву</b>	Начало массового сопротивления врагу. Праведники народов мира.	2		

	<p>Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Причины Второй мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Разгром Польши. Присоединение к СССР Западной Белоруссии и Западной Украины. Блицкриг. «Странная война». Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции, разделение страны (германская оккупация северной части страны, правительство Виши на юге). Битва за Британию. Вторжение войск Германии и ее союзников на Балканы.</p> <p>1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Начало Великой Отечественной войны. Планы Германии в отношении СССР (план «Барбаросса», план «Ост»). Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Формирование Антигитлеровской коалиции. Атлантическая хартия. Ленд-лиз. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну.</p>			
<b>Тема 3.4. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942-1943 г.)</b>	<b>Основное содержание</b>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
<b>Тема 3.5. Нацистский оккупационный режим. Начало массового сопротивления врагу.</b>	Сталинградская битва. Германское наступление весной-летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Дом Павлова. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и наступление на Ржевском направлении. Разгром окруженных под Сталинградом гитлеровцев. Итоги и значение победы Красной Армии под Сталинградом. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра.	2		
<b>Тема 3.6 Открытие Второго фронта и наступление союзников.</b>	Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом-осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Русская освободительная армия и другие антисоветские	2		

	национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. Проблема второго фронта. Ленд-лиз. Тегеранская конференция 1943 г. Французский авиационный полк «Нормандия-Неман», а также польские и чехословацкие воинские части на советско-германском фронте.			
<b>Тема 3.7. Человек и война: единство фронта и тыла</b>	<b>Основное содержание</b> «Все для фронта, все для победы!». Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Добровольные взносы в фонд обороны. Помощь эвакуированным. Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Создание Суворовских и Нахимовских училищ. Культурное пространство в годы войны. Песня «Священная война» – призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Фронтные корреспонденты. Выступления фронтовых концертных бригад. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Избрание на патриарший престол митрополита Сергия (Страгородского) в 1943 г. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. СССР и союзники.	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
	<b>Практические занятия №6:</b> Формирование антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г.	2		ПР
	<b>Тема 3.8. Победа СССР в Великой Отечественной войне.</b>	<b>Основное содержание</b>		2
<b>Тема 3.9 Окончание</b>	Завершение освобождения территории СССР. Освобождение			



<b>Второй мировой войны (1944 – сентябрь 1945 г.)</b>	Правобережной Украины и Крыма. Операция «Багратион»: наступление советских войск в Белоруссии, освобождение Прибалтики. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Боевое содружество Красной Армии и войск стран Антигитлеровской коалиции. Встреча на Эльбе.	2		
<b>Тема 3.10. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны.</b>	<p>Битва за Берлин и окончание войны в Европе. Висло-Одерская операция. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Военно-экономическое превосходство СССР над Германией в 1944-1945 гг. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реевакуация и нормализация повседневной жизни. ГУЛАГ. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Поместный собор 1945 г. Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения и дискуссии. Обязательство Советского Союза выступить против Японии. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре «Д»). Решение проблемы репараций. Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Боевые действия в Маньчжурии, на Сахалине и Курильских островах. Освобождение Курил. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Создание ООН. Конференция в Сан-Франциско в июне 1945 г. Устав ООН. Истоки холодной войны. Осуждение главных военных преступников.</p> <p>Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в Победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменения политической карты мира. Влияние всемирно-исторической Победы СССР на развитие национально-освободительного движения в странах Азии и Африки.</p>	2		
	<b>Практические занятия №7:</b>	2		ПР
	Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	2		УО, ПО
	Солдатский хлеб. Как обеспечивали фронт продовольствием в Великую Отечественную войну?			
<b>Раздел 4. СССР в 1945-1991 гг. Послевоенный мир.</b>		24		

<p><b>Тема 4.1.</b> Начало «холодной войны» Гонка вооружений. Берлинский и Карибский кризисы</p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Научно-технический прогресс. Переход от индустриального к постиндустриальному, информационному обществу. Изменения на карте мира. Складывание биполярной системы. Крушение колониальной системы. Образование новых независимых государств во второй половине XX в. Процессы глобализации и развитие национальных государств. События конца 1980-х–начала 1990-х гг. в СССР и странах Центральной и Восточной Европы. Концепции нового миропорядка.</p>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
<p><b>Тема 4.2.</b> Дальний Восток в 40–70-е гг. Войны и революции</p>	<p>Страны Северной Америки и Европы во второй половине XX – начале XXI в.</p>	2		
<p><b>Тема 4.3.</b> Западная Европа и Северная Америка в 50–80-е годы XX века</p>	<p>От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Раскол Германии и образование двух германских государств. Формирование двух блоков (НАТО и ЕС, СЭВ и ОВД). Биполярный мир. Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX — начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией. Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское «экономическое чудо». Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Политические системы и лидеры европейских стран во второй половине XX – начале XXI в. «Скандинавская модель» социально-экономического развития. «Бурные шестидесятые». Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х – начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Предпосылки и этапы европейской интеграции. Европейский союз (структура, формы экономического и политического сотрудничества, эволюция).</p> <p>Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление</p>	2		

	<p>коммунистических режимов. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Поиски своего пути в странах региона. Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение «Солидарность» в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. События 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, изменения в политическом развитии, экономических системах. Распад Варшавского договора, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в.: экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах.</p> <p>Страны Азии, Африки во второй половине XX – начале XXI в.: проблемы и пути модернизации</p> <p>Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Выбор путей развития. Проблемы внешнеполитической ориентации. Китай: гражданская война; провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х – 1980-х гг. и их роль в модернизации страны; современное развитие и международный статус Китая. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; начало ускоренной индустриализации; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.</p> <p>Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское экономическое чудо. Успехи модернизации. Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, процесс модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.</p> <p>Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства</p>			
--	---	--	--	--

	<p>Израиль. Египет: выбор путей развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX – начале XXI в. «Арабская весна» и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p> <p>Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости («год Африки», 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и установление диктатур. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.</p> <p>Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: Проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Национал-реформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х — 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа). Правоавторитарные диктатуры. «Левый поворот» в конце XX – начале XXI в.</p>			
	<b>Практические занятия №8:</b>	2		ПР
	Страны Азии и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.			
<b>Тема 4.4. Послевоенные репрессии. «Ленинградское дело». Борьба с «космополитизмом». «Дело врачей».</b>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Послевоенные ожидания и настроения. Представления власти и народа о послевоенном развитии страны. Эйфория Победы. Разруха. Обострение жилищной проблемы. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Положение семей «пропавших без вести» фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Помощь не затронутых войной национальных республик в восстановлении западных регионов СССР. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на</p>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
<b>Тема 4.5. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни.</b>	<p>Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Помощь не затронутых войной национальных республик в восстановлении западных регионов СССР. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на</p>	2		

	<p>послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Государственная и коммерческая торговля. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. «Ленинградское дело». Борьба с космополитизмом. «Дело врачей». Дело Еврейского антифашистского комитета. Т. Лысенко и лысенковщина. Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Положение в «старых» и «новых» республиках. Рост влияния СССР на международной арене. Первые шаги ООН. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Конфликт с Югославией. Коминформбюро. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее.</p>			
<p><b>Тема 4.6. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н. С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Внутрипартийная демократизация. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Попытка отстранения Н. С. Хрущева от власти в 1957 г. «Антипартийная группа». Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Поэтические вечера в Политехническом музее. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г.</p>	<p>2</p>	<p>Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7</p>	<p>УО, ПО</p>

	<p>Популярные формы досуга. Развитие внутреннего и международного туризма. Начало Московских кинофестивалей. Роль телевидения в жизни общества. Легитимация моды и попытки создания советской моды. Неофициальная культура. Неформальные формы общественной жизни. Стиляги. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально-экономическое развитие СССР. «Догнать и перегнать Америку». Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Перемены в научно-технической политике. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю. А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В. В. Терешковой. Первые советские ЭВМ. Появление гражданской реактивной авиации. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.</p> <p>Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. Расширение системы ведомственных НИИ.</p> <p>XXII съезд КПСС и программа построения коммунизма в СССР. Воспитание «нового человека». Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Движение к государству благосостояния: мировой тренд и специфика советского социального государства. Общественные фонды потребления. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство, хрущевки. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.</p> <p>Внешняя политика. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис</p>			
--	---	--	--	--

	1962 г.), СССР и мировая социалистическая система. Венгерские события 1956 г. Распад колониальной системы и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н. С. Хрущева. Оценка Хрущева и его реформ современниками и историками.			
	<b>Практические занятия №9:</b>	2		ПР
	Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники.			
<b>Тема 4.7. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	Советское государство и общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг. Приход к власти Л. И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Поиски идеологических ориентиров. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция «развитого социализма». Попытки изменения вектора социальной политики. Уровень жизни: достижения и проблемы. Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Рост теневой экономики. Ведомственный монополизм. Замедление темпов развития. Исчерпание потенциала экстенсивной индустриальной модели. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. МГУ им. М. В. Ломоносова. Академия наук СССР. Новосибирский Академгородок. Замедление научно-технического прогресса в СССР. Отставание от Запада в производительности труда. Лунная гонка с США. Успехи в математике. Создание топливноэнергетического комплекса (ТЭК). Культурное пространство и повседневная жизнь. Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Трудовые конфликты и проблема поиска эффективной системы производственной мотивации. Отношение к общественной собственности.		Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО

	<p>«Несуны». Потребительские тенденции в советском обществе. Дефициты и очереди.</p> <p>Идейная и духовная жизнь советского общества. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве.</p> <p>Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и др.). Диссидентский вызов. Первые правозащитные выступления. А. Д. Сахаров и А. И. Солженицын. Религиозные искания. Национальные движения. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.</p>			
<p><b>Тема 4.9. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг</b></p>	<p>Внешняя политика. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Доктрина Брежнева. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Конфликт с Китаем. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Сотрудничество с США в области освоения космоса. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л. И. Брежнев в оценках современников и историков.</p>	2	<p>Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7</p>	УО, ПО
<p><b>Тема 4.10. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М. С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Появление коммерческих банков. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.</p> <p>Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Массовые митинги, собрания. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Концепция «социализма с человеческим лицом». Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической</p>	2	<p>Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7</p>	УО, ПО



	<p>жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. «Новое мышление» Горбачева. Отказ от идеологической конфронтации двух систем и провозглашение руководством СССР приоритета общечеловеческих ценностей над классовым подходом. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. Отношение к М. С. Горбачеву и его внешнеполитическим инициативам внутри СССР и в мире. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов – высший орган государственной власти. Первый съезд народных депутатов СССР и его значение. Образование оппозиционной Межрегиональной депутатской группы. Демократы первой волны, их лидеры и программы.</p> <p>Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Проблема Нагорного Карабаха и попытки ее решения руководством СССР. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиция республиканских лидеров и национальных элит.</p> <p>Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М. С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б. Н. Ельцина Президентом РСФСР. Учреждение в РСФСР Конституционного суда и складывание системы разделения властей. Дестабилизирующая роль «войны законов» (союзного и республиканского законодательства). Углубление политического кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Провозглашение независимости Литвой, Эстонией и Латвией. Ситуация на Северном Кавказе. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. План автономизации – предоставления</p>			
--	--	--	--	--

	<p>автономиям статуса союзных республик. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. Парад суверенитетов. Референдум о сохранении СССР и введении поста Президента РСФСР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Государственный и коммерческий секторы. Конверсия оборонных предприятий. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов и усталость населения от усугубляющихся проблем на потребительском рынке. Принятие принципиального решения об отказе от планово-директивной экономики и о переходе к рынку. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Ликвидация союзного правительства и центральных органов управления. Референдум о независимости Украины. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Решение проблемы советского ядерного оружия. Россия как преемник СССР на международной арене.</p>			
	<p><b>Профессионально-ориентированное содержание</b> Потребительские тенденции в советском обществе. Дефициты и очереди. Наш край в 1945-1991 гг.</p>	2		УО, ПО
<b>Раздел 5. Российская Федерация в 1992-2020 гг. Современный мир в условиях глобализации.</b>		10		
<p><b>Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)</b></p>	<p><b>Основное содержание</b> Б. Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Взаимодействие ветвей власти на первом этапе преобразований. Предоставление Б. Н. Ельцину дополнительных полномочий для успешного проведения реформ. Правительство реформаторов во главе с Е. Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация. Долларизация экономики. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни.</p>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО

	<p>Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Особенности осуществления реформ в регионах России.</p> <p>Наращение политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б. Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Полномочия Президента как главы государства и гаранта Конституции. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. Итоги радикальных преобразований 1992-1993 гг. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Договор с Татарстаном как способ восстановления федеративных отношений с республикой и территориальной целостности страны. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации.</p> <p>Опасность исламского фундаментализма. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Проблема сбора налогов и стимулирования инвестиций. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды и залоговые аукционы. Вывод денежных активов из страны. Дефолт 1998 г. и его последствия.</p> <p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Общественные настроения в зеркале социологических исследований. Представления о либерализме и демократии. Проблемы формирования гражданского общества. Свобода СМИ. Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. «Новые русские» и их образ жизни. Решение проблем социально незащищенных слоев. Проблемы русскоязычного</p>			
--	---	--	--	--

	<p>населения в бывших республиках СССР.          Новые приоритеты внешней политики. Россия – правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Подписание Договора СНВ-2 (1993). Вступление России в «Большую семерку». Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Восточный вектор российской внешней политики в 1990-е гг. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движение 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Президентские выборы 1996 г. Правительства В. С. Черномырдина и Е. М. Примакова. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Выборы в Государственную Думу 1999 г. Добровольная отставка Б. Н. Ельцина. Наш край в 1992-1999 гг.</p>			
	<p><b>Практические занятия №10:</b>          Становление российского парламентаризма.</p>	2		ПР
<p><b>Тема 5.2.          Современный мир          Глобальные проблемы человечества.</b></p>	<p><b>Основное содержание</b>          Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.          Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз.          Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).          «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.          Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг.          Гражданская война в Сирии.          "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.          Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.</p>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО

	<p>Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет.</p> <p>Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура</p>			
<p><b>Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации</b></p>	<p>Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.</p> <p>Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа.</p> <p>Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.</p> <p>Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.</p> <p>Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).</p> <p>Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и</p>	<p>2</p>		

	<p>профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.</p> <p>Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).</p> <p>Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.</p> <p>Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции.</p>			
--	---	--	--	--

	<p>Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.</p> <p>Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</p> <p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства.</p> <p>Процессы глобализации и массовая культура</p>			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	2		УО, ПО
	История современного фастфуда в России. Наш край в 2000 – начале 2020-			

	х гг.			
Консультация		6		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6		
Всего		122		



## **4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «История».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект наглядно-методических пособий.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020 – 256 с.

2. Зуев, М. Н. История России XX – начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования /С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 — 299 с.

3. Мединский, В.Р. История. История России. 1914 – 1945 годы: 10 класс: базовый учебник: учебник История /В.Р. Мединский, А.В. Торкунов: Издательство Просвещение, 2023 – ISBN 978-5-09-109826-3

4. Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1914 – 1945 годы: 10 класс: базовый учебник: учебник История /В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян: Издательство Просвещение, 2023 – ISBN 978-5-09-109834 - 1

5. Мединский, В.Р. История. История России. 1945 год – начало XXI века: 11 класс: базовый учебник: учебник История /В.Р. Мединский, А.В. Торкунов: Издательство Просвещение, 2023 – ISBN 978-5-09-109447 - 0

6. Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1945 год – начало XXI века: 11 класс: базовый учебник: учебник История /В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян: Издательство Просвещение, 2023 – ISBN 978-5-09-109830 - 3

7. История России XX – начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020 – 311 с.

8. Сафонов, А. А. История (конец XX – начало XXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. – Москва : Издательство Юрайт, 2022 – 245 с.

9. История России с древнейших времен до конца XIX века. 10 кл. : учеб. для общеобразоват. учреждений (базовый уровень) / И. Л. Андреев, И. Н. Данилевский, В. В. Кириллов ; под ред. И. Н. Данилевского, О. В.

10. Загладин, Н.В. Всеобщая история, конец XIX - начало XXI в. 11 кл. / Н. В. Загладин. – М. : Рус. слово, 2022 – ISBN 978-5-00007-466-4.

11. Сахаров, А.Н. История. Конец XIX - начало XXI века. 10–11 кл. Базовый и углубленный уровни: учеб. для общеобразоват. орг. : в 2 ч. Ч. 2 / А. Н. Сахаров, Н. В. Загладин, Ю. А. Петров. – 2-е изд. – М. : Рус. слово, 2020 – ISBN 978-5-533-01275-1.

#### **4.2.2. Дополнительные источники**

1. Артемов, В. В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 15-е изд., испр. – Москва : 2016 – 448 с. – ISBN 978-5-4468-2871-5. непосредственный. 2 История России. XX – начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л.И. Семенниковой. – 7-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2020 – 328 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09384.

2. Загладин, Н.В. Всеобщая история, конец XIX - начало XXI в. 11 кл. /Н. В. Загладин. – 16-е изд. – М. : Рус. слово, 2014 – ISBN 978-5-00007-466-4.

3. История России. 1914—1941 годы : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.]; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18470-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535091>

4. История России с древнейших времен до конца XIX века. 10 кл. : учеб. для общеобразоват. учреждений (базовый уровень) / И. Л. Андреев, И.Н. Данилевский, В. В. Кириллов ; под ред. И. Н. Данилевского, О. В.

5. Кириллов, В. В. История России. XX век — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 9-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 262 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17321-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538379>

6. Князев, Е. А. История России XX век : учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Князев. – Москва : Юрайт, 2021 – 234 с. – (Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-13336-3.

7. Санин, Г. А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г. А. Санин. - Москва : Просвещение, 2015 – 80 с. – ISBN 978-5- 09-034351-0.

#### **4.2.3. Интернет-ресурсы**

1. Бесплатная электронная интернет-библиотека по всем областям знаний: ЭБС "Юрайт" - <https://urait.ru/> – Текст: электронный.

**Приложение 1.10**  
**к ОПОП-II по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**

**ОУП.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

Разработчик: Захарова Т.Г.

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>8</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>8</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>13</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>18</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>18</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>18</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>26</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>38</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (с изменениями и дополнениями);

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2. Содержание программы учебного предмета «Обществознание» направлено на достижение следующих **целей:**

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям и

культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;

- развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю;

- развитие интереса обучающихся к освоению социальных и гуманитарных дисциплин;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества, адекватной современному уровню научных знаний и позволяющей реализовать требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательной программы, представленным в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего общего образования;

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских задач, а также в проектной деятельности;

- совершенствование опыта обучающихся в применении полученных знаний (включая знание социальных норм) и умений в различных областях общественной жизни: в гражданской и общественной деятельности, включая волонтерскую, в сферах межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в противодействии коррупции, в семейно-бытовой сфере, а также для анализа и оценки жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков.

3. Уровень освоения программы базовый

4. Количество часов: 84

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Обществознание» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Обществознание» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

### 1.1 Личностные результаты

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

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;

эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;



физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности;

ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

## **1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания**

**ЛР 1** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

**ЛР 2** 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 4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

**ЛР 5** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

**ЛР 7** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

**ЛР 9** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся

**ЛР 11** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

**ЛР 12** Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**ЛР 14** Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности

### 1.3 Метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

## 2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

### а) общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

владеть различными способами общения и взаимодействия;

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

### б) совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

### 3. Овладение универсальными регулятивными действиями:

#### а) самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретенный опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

#### б) самоконтроль:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

#### в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

признавать свое право и право других людей на ошибки;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

#### **1.4 Предметные результаты**

По учебному предмету "Обществознание" (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса обществознания должны отражать:

1) сформированность знаний об (о):

обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;

основах социальной динамики;

особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;

перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;

человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;

особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;

роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;

социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;

конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;

системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;

правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;

системе права и законодательства Российской Федерации;



2) умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;

3) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

4) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;

5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;

6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

8) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и

использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;

11) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;

12) владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	84	10
Всего учебных занятий	78	
в том числе:		
лекции, уроки	54	
практические занятия	18	10
самостоятельная работа (если предусмотрено)		
консультации (если предусмотрено)	6	
Промежуточная аттестация*		

\*Промежуточная аттестация проходит в форме экзамена

### 2.2. Содержание учебного предмета

#### Раздел 1. Человек в обществе

Общество и общественные отношения. Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Информационное общество и массовые коммуникации. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Виды массовых коммуникаций. Роль массовой коммуникации в современном обществе. Влияние массовых коммуникаций на личность. Развитие общества. Глобализация и ее противоречия. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная

революция. Реформа. Российское общество перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия. Становление личности в процессе социализации. Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мироззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность человека. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека. Познавательная деятельность человека. Научное познание. Познание природы, общества и человека. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная и относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках.

## **Раздел 2. Духовная культура**

Культура и ее формы. Духовная деятельность человека. Материальная и духовная культура. Многообразие форм культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Категории и принципы морали в жизни человека и развитии общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Отличия морали от других социальных норм. Устойчивость и

изменчивость моральных норм. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм. Мораль и нравственная культура личности. Мироззрение. Типы мироззрения. Наука и образование. Наука и ее функции. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы. Религия. Роль религии в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести и вероисповедания. Искусство. Многообразие функций искусства. Особенности искусства как формы духовной культуры. Жанры искусства. Роль искусства в воспитании личности и развитии общества. Достижения современного российского искусства

### **Раздел 3. Экономическая жизнь общества**

Экономика – основа жизнедеятельности общества. Роль экономики в жизни общества. Экономика как наука и хозяйственная деятельность человека. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Главные вопросы экономики. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов. Рыночные отношения в экономике. Функционирование рынков. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Рыночное равновесие. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика защиты конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Рынок труда.

Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Экономическая деятельность Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая культура. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах. Экономика предприятия. Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого (среднего) бизнеса и предпринимательства в Российской Федерации. Предпринимательская деятельность. Финансовый рынок и финансовые институты. Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Цифровые финансовые услуги. Финансовые услуги, финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты. Инфляция: причины, виды, последствия. Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации. Цифровизация экономики в Российской Федерации. Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли

#### **Раздел 4. Социальная сфера**

Социальная структура общества. Социальные группы и общности, их типы. Социальная стратификация. Критерии социальной стратификации. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Социальное положение личности в обществе и пути его изменения. Положение индивида в обществе. Социальные статусы. Социальные роли. Социальная мобильность, ее виды и каналы в современном российском обществе. Семья и семейные ценности

Роль семьи в жизни личности и в развитии общества. Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как малая группа. Семья как социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям. Этнические общности и нации. Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации. Социальные нормы и социальный контроль. Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога

## **Раздел 5. Политическая сфера**

Политическая власть и политические отношения. Власть и политическая власть. Субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политические отношения. Политическая система. Государство - основной институт политической системы. Структура и функции политической системы. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства:



формы правления, государственно-территориального устройства, политические режимы. Типология форм государства. Понятие правового государства. Российская Федерация. Государственное управление в Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Конституционный статус и полномочия высших органов государственной власти в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего в Российской Федерации. Направления государственной политики в Российской Федерации. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму. Политическая культура общества и личности. Политическая идеология. Функции политической культуры общества. Политическая социализация. Формирование политической культуры личности. Политическое поведение. Функции СМИ в политике. Интернет в современной политической коммуникации. Политическое участие, его типы и формы. Причины абсентеизма. Роль политической идеологии в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и его участники. Характеристики политического процесса. Классификация видов политических процессов. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Признаки, функции, виды политических партий. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации. Политические элиты и политическое лидерство. Формирование политической элиты. Функции политической элиты в обществе. Функции политического лидера. Типология лидерства. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Система права. Правовые отношения. Правонарушения. Право в

системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правовые отношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации. Конституционные права, свободы и обязанности человека и гражданина в РФ. Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых правоотношений. Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей. Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников. Правовое регулирование налоговых, образовательных, административных, уголовных правовых отношений, экологическое законодательство. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего

образования. Порядок оказания платных образовательных услуг. Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду. Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Основные принципы конституционного, арбитражного, гражданского, административного, уголовного процессов. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса. Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство. Юридическое образование, юристы как социально профессиональная группа

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
<b>Раздел 1. Человек в обществе</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Общество и общественные отношения	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Информационное общество и массовые коммуникации. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Виды массовых коммуникаций. Роль массовой коммуникации в современном обществе. Влияние массовых коммуникаций на личность			
<b>Тема 1.2.</b> Развитие общества. Глобализация и ее противоречия	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия			
<b>Тема 1.3.</b> Становление личности в процессе социализации	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Миро-			

	воззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение			
<b>Тема 1.4.</b> Деятельность человека	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека. Познавательная деятельность человека. Научное познание. Познание природы, общества и человека. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная и относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках.			
	<b>Практические занятия:</b>		Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Повторительно-обобщающий урок по Разделу «Человек в обществе»	2		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Перспективы развития специальности поварского кондитерского дела в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере услуг. Естественные, технические точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности.			

<b>Раздел 2. Духовная культура</b>		<b>12</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Культура и ее формы	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Духовная деятельность человека. Материальная и духовная культура. Многообразие форм культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества			
<b>Тема 2.2.</b> Категории и принципы морали в жизни человека и развитии общества	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Отличия морали от других социальных норм. Устойчивость и изменчивость моральных норм. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм. Мораль и нравственная культура личности. Мировоззрение. Типы мировоззрения			
<b>Тема 2.3.</b> Наука и образование	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Наука и ее функции. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы			
<b>Тема 2.4.</b> Религия	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Роль религии в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации.			

	Свобода совести и вероисповедания			
<b>Тема 2.5. Искусство</b>	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Многообразие функций искусства. Особенности искусства как формы духовной культуры. Жанры искусства. Роль искусства в воспитании личности и развитии общества. Достижения современного российского искусства			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Повторительно-обобщающий урок по разделу «Духовная культура»			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности. Особенности профессиональной деятельности в искусстве			
<b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>		<b>18</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Экономика — основа жизнедеятельности общества	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Роль экономики в жизни общества. Экономика как наука и хозяйственная деятельность человека. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Главные вопросы экономики. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов			
<b>Тема 3.2.</b> Рыночные отношения в экономике	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Функционирование рынков. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Рыночное равновесие. Рынки труда, капитала, земли, информации.			

	Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика защиты конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов			
<b>Тема 3.3.</b> Экономическая деятельность	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая культура. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах			
<b>Тема 3.4.</b> Экономика предприятия	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого (среднего) бизнеса и предпринимательства в Российской Федерации. Предпринимательская деятельность			
<b>Тема 3.5.</b> Финансовый рынок и финансовые институты	<b>Основное содержание</b>	2		
	Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Цифровые финансовые услуги. Финансовые услуги, финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты. Инфляция: причины, виды, последствия		Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
<b>Тема 3.6.</b> Экономика и	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО



государство	Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации. Цифровизация экономики в Российской Федерации. Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли			
	<b>Практические занятия:</b>	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Повторительно-обобщающий урок по разделу «Экономическая жизнь общества»	2		
	Повторительно-обобщающий урок по разделу «Экономическая жизнь общества»	2		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Особенности разделения труда и специализации. Спрос на труд и его факторы в сфере поварского кондитерского дела. Стратегия поведения в поиске работы. Возможность профессиональной переподготовки.			
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 4.1.</b> Социальная структура общества	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Социальные группы и общности, их типы. Социальная стратификация. Критерии социальной стратификации. Социальное неравенство. Социальная структура			

	<p>российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Социальное положение личности в обществе и пути его изменения. Положение индивида в обществе. Социальные статусы. Социальные роли. Социальная мобильность, ее виды и каналы в современном российском обществе</p>			
<p><b>Тема 4.2.</b> Семья и семейные ценности</p>	<p><b>Основное содержание</b></p>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	<p>Роль семьи в жизни личности и в развитии общества. Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как малая группа. Семья как социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям</p>			
<p><b>Тема 4.3.</b> Этнические общности и нации</p>	<p><b>Основное содержание</b></p>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	<p>Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации</p>			
<p><b>Тема 4.4.</b> Социальные нормы и социальный контроль</p>	<p><b>Основное содержание</b></p>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	<p>Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога</p>			
	<p><b>Практические занятия:</b></p>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	<p>Повторительно-обобщающий урок по разделу «Социальная</p>			

	сфера»			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.			
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>		<b>28</b>		
<b>Тема 5.1.</b> Политическая власть и политические отношения.	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Власть и политическая власть. Субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политические отношения. Политическая система. Государство -основной институт политической системы. Структура и функции политической системы. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: формы правления, государственно-территориального устройства, политические режимы. Типология форм государства. Понятие правового государства			
<b>Тема 5.2.</b> Российская Федерация. Государственное управление в Российской Федерации	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Основы конституционного строя Российской Федерации. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Конституционный статус и полномочия высших органов государственной власти в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего в Российской Федерации. Направления государственной политики в Российской Федерации. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции.			

	Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму			
<b>Тема 5.3.</b> Политическая культура общества и личности. Политическая идеология	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Функции политической культуры общества. Политическая социализация. Формирование политической культуры личности. Политическое поведение. Функции СМИ в политике. Интернет в современной политической коммуникации. Политическое участие, его типы и формы. Причины абсентеизма. Роль политической идеологии в обществе. Основные идейно-политические течения современности			
<b>Тема 5.4.</b> Политический процесс и его участники.	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Характеристики политического процесса. Классификация видов политических процессов. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Признаки, функции, виды политических партий. Типы партийных систем. Политические элиты и политическое лидерство. Формирование политической элиты. Функции политической элиты в обществе. Функции политического лидера. Типология лидерства. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации			
	<b>Практические занятия:</b>	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Повторительно-обобщающий урок по Разделу «Политическая сфера»	2		
	Повторительно-обобщающий урок по Разделу «Политическая сфера»	2		

	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника			
<b>Тема 5.5.</b> Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Система права. Правовые отношения. Правонарушения Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правовые отношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации. Конституционные права, свободы и обязанности человека и гражданина в Российской Федерации. Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени			
<b>Тема 5.6.</b> Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых правоотношений	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей. Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового			

	договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников			
<b>Тема 5.7.</b> Правовое регулирование налоговых, образовательных, административных, уголовных правовых отношений, экологическое законодательство	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг. Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду. Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений			
<b>Тема 5.8.</b> Основные принципы конституционного, арбитражного, гражданского, административного, уголовного процессов	<b>Основное содержание</b>	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса. Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство. Юридическое образование, юристы как социально профессиональная группа			
	<b>Практические занятия:</b>	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР

	Повторительно-обобщающий урок по разделу «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации»	2		
	Повторительно-обобщающий урок по разделу «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации»	2		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере услуг.			
Экзамен		<b>6</b>		
Всего		<b>84</b>		

## 4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Обществознание».

Оборудование кабинета (*описывается оснащённость кабинета, рабочих мест обучающихся и преподавателя*):

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект наглядно-методических пособий «Обществознание»;
- контрольно-измерительные материалы.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### 4.2.1. Основные печатные источники:

1. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования / А.Г. Важенин, М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 528 с. ISBN 978-5-4468-9868-8. Текст: непосредственный.

2. Федоров, Б. И. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / Б. И. Федоров ; под редакцией Б. И. Федорова. — М.: Издательство Юрайт, 2020. — 412 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00420-5. — Текст: непосредственный.

#### 4.2.2. Дополнительные источники

1. Обществознание в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Агафонова [и др.] ; под редакцией Н. В. Агафоновой. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08996-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/4515554>.

2. Обществознание в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Агафонова [и др.] ; под редакцией Н. В. Агафоновой. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 280 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03247-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452903>

#### 4.2.3. Интернет-ресурсы

1. Бесплатная электронная интернет-библиотека по всем областям знаний. - Режим доступа: <http://www.zipsites.ru/>(дата обращения: 25.06.2023). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. Текст: электронный.

2. Научно-образовательная социальная сеть [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://psychology.net.ru/>(дата обращения: 25.06.2023). - Режим доступа: для незарегистрир. читателей. – Текст: электронный.





**Приложение 1.11**  
**к ОПОП-II по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**

**ОУП.11 ГЕОГРАФИЯ**

Разработчик: Хисамутдинов Ф.Р.

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>7</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>8</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>11</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>14</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>14</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>14</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>19</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>29</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с требованиями:

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело);

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»;

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 сервис и туризм

2. Содержание программы учебного предмета «География» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества;

- воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества;

- формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры;

- развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности;

- приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

3. Уровень освоения программы: базовый.

4. Количество часов: 36

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебного предмета «География» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «География»

Освоение содержания учебного предмета «География» обеспечивает достижение студентами следующих **личностных, метапредметных и предметных результатов:**

### 1.1 Личностные результаты.

Личностные результаты освоения географии должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

#### - **гражданского воспитания:**

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности.

#### - **патриотического воспитания:**

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;

идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.

#### - **духовно-нравственного воспитания:**

осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности осознание

личного вклада в построение устойчивого будущего на основе формирования элементов географической и экологической культуры;

ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.

**- эстетического воспитания:**

эстетическое отношение к миру, включая эстетику природных и историко- культурных объектов родного края, своей страны, быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности.

**- физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:**

сформированность здорового и безопасного образа жизни, в том числе безопасного поведения в природной среде, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.

**- трудового воспитания:**

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности в области географических наук, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.

**- экологического воспитания:**

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем и географических особенностей их проявления;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности.

**- ценности научного познания:**

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географических наук и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира для применения различных источников географической информации в решении учебных и (или) практико-ориентированных задач;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в географических науках индивидуально и в группе.

**1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания**

ЛР2: 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.

ЛР3: 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.

ЛР5: Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8: 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.

ЛР9: 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.

ЛР10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

### **1.3 Метапредметные результаты**

В результате изучения географии на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные учебные познавательные действия, универсальные учебные коммуникативные действия, универсальные учебные регулятивные действия.

Познавательные универсальные учебные действия

#### **Базовые логические действия:**

самостоятельно формулировать и актуализировать проблемы, которые могут быть решены с использованием географических знаний, рассматривать их всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации географических объектов, процессов, явлений и обобщения;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

разрабатывать план решения географической задачи с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях с учётом предложенной географической задачи;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

и выполнять работу при решении географических задач в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

креативно мыслить при поиске путей решения жизненных проблем, имеющих географические аспекты.

#### **Базовые исследовательские действия:**

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических географических задач, применению различных методов познания природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

осуществлять различные виды деятельности по получению нового географического знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

владеть научным научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

формулировать собственные задачи в образовательной

деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

#### **Работа с информацией:**

выбирать и использовать различные источники географической информации, необходимые для изучения проблем, которые могут быть решены средствами географии, и поиска путей их решения, для анализа, систематизации и интерпретации информации различных видов и форм представления;

выбирать оптимальную форму представления и визуализации информации с учётом её назначения (тексты, картосхемы, диаграммы и другое);

оценивать достоверность информации;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий (в том числе и геоинформационных систем (далее – ГИС)) при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, обеспечения информационной безопасности личности.

#### **Коммуникативные универсальные учебные действия:**

владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; сопоставлять свои суждения по географическим вопросам с суждениями

других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы;

развёрнуто и логично излагать свою точку зрения по географическим аспектам различных вопросов с использованием языковых средств.

#### **Регулятивные универсальные учебные действия**

##### **Самоорганизация:**

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретённый опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

#### **Самоконтроль:**

давать оценку новым ситуациям; оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

оценивать риски и своевременно принимать решения для их снижения; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.

#### **Эмоциональный интеллект:**

самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

#### **Принятие себя и других:**

принимать себя, понимая свои недостатки и своё поведение;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

признавать своё право и право других на ошибки;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

### **Совместная деятельность:**

выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости.

### **1.3 Предметные результаты**

1) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

2) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;

3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

5) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными

географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;

6) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;

7) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

8) сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

9) сформированность умений применять географические знания для

оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;

10) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	36	6
Всего учебных занятий	36	
<b>в том числе:</b>		
лекции, уроки	30	
практические занятия	6	
самостоятельная работа		
консультации		
<b>Промежуточная аттестация</b>		

Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачёта

### 2.2 Содержание учебного предмета

#### Раздел 1. География как наука

Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, ГИС. Географические прогнозы как результат географических исследований.

Географическая культура. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий.

#### Раздел 2. Природопользование и геоэкология

Географическая среда. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.

Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.

Проблемы взаимодействия человека и природы. Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из

объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.

Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения/исследования.

Природные ресурсы и их виды. Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение — его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы.

### **Раздел 3. Современная политическая карта**

Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.

Классификации и типология стран мира. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государства и государственного устройства.

### **Раздел 4. Население мира**

Численность и воспроизводство населения. Численность населения мира и динамика её изменения. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. Теория демографического перехода.

Состав и структура населения. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока.

Размещение населения. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие.

Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах



различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира.

Качество жизни населения. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира.

## **Раздел 5. Мировое хозяйство**

Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Мировое хозяйство: состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда.

Международная экономическая интеграция и глобализация мировой экономики. Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные экономические союзы. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в глобализации мировой экономики.

География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира. Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика». Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием ВИЭ. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетике. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая ВИЭ. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике. Metallургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте цветных и чёрных металлов.

Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители деловой древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду.

## **Раздел 6. Регионы и страны**

Регионы мира. Зарубежная Европа.

Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: зарубежная Европа, зарубежная Азия, Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы: Западная Европа,

Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона.

Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная

Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая

характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Индии, Китая, Японии).

Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка). Общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (ЮАР, Египет, Алжир).

Австралия и Океания. Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта. Океания: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда.

Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России.

**Раздел 7. Глобальные проблемы человечества Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические.** Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология — фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на жизнь человека и его хозяйственную деятельность. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека.

Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем.

### 3. Тематическое планирование учебного предмета (с учётом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практик подготовки	Планируемые результаты	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. География как наука</b>		2		
<b>Тема 1.1 Традиционные и новые методы в географии. Географическая культура</b>	Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, ГИС. Географические прогнозы как результат географических исследований. Географическая культура.	2	П1, МП1, П4,	УО
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий.			
<b>Раздел 2. Природопользование и геоэкология</b>		2		

<p><b>Тема 2.1 Географическая среда. Географическая среда как геосистема. Проблемы взаимодействия человека и природы. Природные ресурсы и их виды</b></p>	<p>Географическая среда. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.</p> <p>Проблемы взаимодействия человека и природы. Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.</p> <p>Природные ресурсы и их виды. Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России.</p> <p>Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение — его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы.</p> <p>Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов</p>	2	П10, П7, П2,	ОУ
	<p><b>Профессионально-ориентированное содержание</b></p>			

	Влияние природных ресурсов на кулинарные традиции русского народа			
<b>Раздел 3. Современная политическая карта</b>		4		
<b>Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие</b>	Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.	2	П4,	УО
<b>Тема 3.2 Классификации и типология стран мира. Формы правления государства и государственного устройства</b>	Классификации и типология стран мира. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государства и государственного устройства.	2	ПЗ,	УО
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Удивительные и необычные рестораны мира.			
<b>Раздел 4. Население мира</b>		4		УО
<b>Тема 4.1 Численность и воспроизводство населения. Демографическая политика</b>	Численность и воспроизводство населения. Численность населения мира и динамика её изменения. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. Теория демографического перехода.	2	П9	УО
<b>Тема 4.2 Состав и структура населения. Этнический состав населения. Религиозный состав населения. Размещение населения. Качество жизни населения</b>	Состав и структура населения. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока.	2	П2, ПЗ,	УО

	<p>Размещение населения. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира.</p> <p>Качество жизни населения. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира.</p>			
<b>Раздел 5. Мировое хозяйство</b>		8		
<b>Тема 5.1 Состав и структура мирового хозяйства. География главных отраслей мирового хозяйства</b>	<p><b>Практические занятия</b>  <b>Практическая работа 1.</b>  Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран.</p>	2/2	ПЗ,	ПР

<p><b>Тема 5.2 Топливо-энергетический комплекс мира Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира</b></p>	<p>Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда. Международная экономическая интеграция и глобализация мировой экономики. Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные экономические союзы. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в глобализации мировой экономики. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира. Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика». Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием ВИЭ. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая ВИЭ. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике. Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в</p>	2	ПЗ,	УО
<p><b>Тема 5.3 Металлургия мира. Машиностроительный комплекс мира</b></p>	<p>Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика». Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием ВИЭ. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая ВИЭ. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике. Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в</p>	2	ПЗ,	УО



	<p>мировом производстве и экспорте цветных и чёрных металлов. Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители деловой древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду.</p> <p>Сельское хозяйство мира. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур.</p> <p>Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аква культура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду.</p> <p>Основные международные магистрали и транспортные узлы.</p>			
	<p><b>Профессионально-ориентированное содержание</b></p>			
	<p>Сфера услуг. Мировая система НИОКР. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. Мировая торговля и туризм.</p>			
<p><b>Тема 5.4 Сельское хозяйство мира. Сфера услуг. Мировой транспорт</b></p>	<p><b>Практические занятия</b>  <b>Практическая работа 2.</b>  Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия».</p>	<p>2/2</p>	<p>ПЗ,</p>	<p>ПР</p>

	Мировой транспорт. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации.			
<b>Раздел 6. Регионы и страны</b>		12		
<b>Тема 6.1 Зарубежная Европа. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран.</b>	<p>Регионы мира. Зарубежная Европа. Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: зарубежная Европа, зарубежная Азия, Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы: Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона.</p> <p>Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции.</p>	2	П2, П3, МП2	ПР
<b>Тема 6.2 Зарубежная Азия Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов</b>	<p>Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Индии, Китая, Японии).</p> <p>Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады на основе анализа географических карт.</p>	2	П2, П3,	ОУ

<b>Тема 6.3 Америка: состав (субрегионы: США и Канада, Латинская Америка), США и Канада</b>	<p>Америка: состав (субрегионы: США и Канада, Латинская Америка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии).</p>	2	П2, ПЗ,	УО
<b>Тема 6.4 Латинская Америка общая экономико-географическая характеристика</b>	<b>Практические занятия</b>			
	<b>Практическая работа 3.</b> Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Бразилии на основе анализа географических карт.	2/2	П2, ПЗ,	ПР
<b>Тема 6.5 Африка Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов</b>	<p>Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка). Общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (ЮАР, Египет, Алжир) Австралия и Океания. Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта. Океания: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты</p>	2	П2, ПЗ,	УО
<b>Тема 6.6 Австралия и Океания. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира</b>		2	П2, ПЗ,	УО

	решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России.			
<b>Раздел 7. Глобальные проблемы человечества</b>		4		
<b>Тема 7.1 Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические</b>	<p>Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология — фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на жизнь человека и его хозяйственную деятельность. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека.</p> <p>Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем.</p>	4	П8, П5, П6	УО
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			

	Утилизация пищевых отходов в заведениях общественного питания.			
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>				
<b>Всего</b>		<b>36</b>		

## **4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «География».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «География».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.2.1 Основные печатные источники:**

1. Баранчиков Е.В. География для профессии и специальностей социально-экономического профиля: учебник для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования учебник под редакцией Е.В. Кораблева - Москва: Издательский центр «Академия» 2018. – 304 с. ISBN 978-5-7695-6259-4.

2. География мира. Базовый и углубленный уровни: 10-11 классы: учебник для среднего общего образования/А.В. Коломиец (и др.); под редакцией А.В. Коломийца, А.А. Сафонова - 3-е издание, переработанное и дополненное – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 360 с. – (общеобразовательный цикл). – Текст: непосредственный. ISBN 9785534156522

#### **4.2.2 Дополнительные источники:**

1. Плисецкий, Евгений Леонидович. Коммерческая география. Россия и мировой рынок. 10 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений / Е.Л. Плисецкий. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: АСТ-Пресс школа, 2004 (АООТ Твер. полигр. комб.). - 175 с.: ил., табл.; 22 см.; ISBN 5-94776-117-3 (в пер.)

2. Лазаревич, Константин Сергеевич. География: 6-10-е кл. / К. С. Лазаревич, Ю. Н. Лазаревич. - М.: Изд. дом "Дрофа", 1997. - 363, [1] с. : ил.; 22 см. - (Справочник школьника); ISBN 5-7107-1323-6 (В пер.) : Б. ц. Большая школьная энциклопедия. Том 1. – М., 2014.

#### **4.2.3 Интернет-ресурсы:**

1. ЭБС IPR BOOKS: электронная библиотечная система: г. Саратов 2018г URL: <https://www.iprbookshop.ru/1184.html> (дата обращения 15.05.2024) - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.

**Приложение 1.12**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**  
**ОУП.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Разработчик: Ниязова Я.Н.

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>6</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>6</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>8</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>9</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>9</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>9</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>14</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>21</b>



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»);

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм

2. Содержание программы учебного предмета «Физическая культура» направлено на достижение следующих **целей:**

- совершенствование всех видов физической и спортивной деятельности;

- гармоничное физическое развитие;

-формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально-культурных ценностей и традиций;

- формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

3. Уровень освоения программы: базовый

4. Количество часов: 100

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Физическая культура» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

# 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

## 1.1 Личностные результаты

В части гражданского воспитания должны отражать:

- 1) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- 2) осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- 3) принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- 4) готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- 5) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях;
- 6) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- 7) готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности.

В части патриотического воспитания должны отражать:

- 1) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру; прошлое и настоящее многонационального народа России;
- 2) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;
- 3) идейную убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу

В части духовно-нравственного воспитания должны отражать:

- 1) осознание духовных ценностей российского народа;
- 2) сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- 3) способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- 4) осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.

В части физического воспитания должны отражать:

- 1) сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- 2) потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- 3) активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью

### **1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания**

**ЛР 2:** 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 3:** Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

**ЛР 4:** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

**ЛР 5:** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

**ЛР 6:** Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

**ЛР 7:** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

**ЛР 9:** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

**ЛР 11:** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

**ЛР 14:** Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности

### **1.3 Метапредметные результаты**

1. базовые логические действия:

- 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

2) устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

3) определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

4) выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

5) разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

6) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

7) координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

8) развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

2. базовые исследовательские действия:

1) владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

2) способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

3) овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях;

4) формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

5) ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях

6) осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

7) уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

8) уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

9) выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения

3. работа с информацией:

1) владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

2) создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

3) оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;

4) использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных

задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

5) владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности

**1.4 Предметные результаты** 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);

1) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

2) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;

3) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной работоспособности;

4) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

5) положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	100	10
Всего учебных занятий		
в том числе:		
лекции, уроки	4	
практические занятия	96	
самостоятельная работа (если предусмотрено)		
консультации (если предусмотрено)		
Промежуточная аттестация*		

\*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета

### 2.2. Содержание учебного предмета

#### Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека

Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура как явление культуры, связанное с преобразованием физической природы человека. Характеристика системной организации физической культуры в современном обществе, основные направления её развития и формы организации (оздоровительная, прикладно-ориентированная, соревновательно-достиженческая). Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) как основа прикладно-ориентированной физической культуры.

Здоровье и здоровый образ жизни. Современные оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек, поддержании репродуктивной функции. Оздоровительные мероприятия по восстановлению организма и повышению работоспособности: гимнастика при занятиях умственной и физической деятельностью; сеансы аутотренинга, релаксации и самомассажа. Система индивидуальных занятий оздоровительной и тренировочной направленности, основы методики их организации и проведения, контроль и оценка эффективности занятий. Особенности соревновательной деятельности в массовых видах спорта;

правила организации и проведения соревнований, обеспечение безопасности, судейство. Формы организации занятий физической культурой.

## **Раздел 2. Методико-практические занятия**

Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культуры. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой.

## **Раздел 3. Учебно-тренировочные занятия**

Основная гимнастика:

Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: перестроений, передвижений

Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом.

Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, метание и ловля

Спортивная гимнастика: прыжок ноги врозь. Опорный прыжок (ю): Козел в ширину, высота 115-120 см. Прыжок ноги врозь. Конь в длину, высота 110-120 см. Прыжок ноги врозь. Отработка техники выполнения опорных прыжков (норматива ВФСК ГТО)

Аэробика. Кувырок вперед, назад, кувырок вперед с мостика на гору матов, кувырок назад в стойку на руках. Стойка на руках с помощью. Переворот боком. Стойка на руках.

Атлетическая гимнастика:

Выполнение упражнений и комплексов упражнений для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота

Выполнение упражнений и комплекса упражнений на силовых тренажерах

Футбол: Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.

Волейбол: Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.

Баскетбол: Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.



Теннис Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом, способы хватки ракетки.

Легкая атлетика. Эстафетный бег прием и передача эстафетной палочки, эстафетный бег 4x100 м, 4x400 м

Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги» (сдача норматива ВФСК ГТО)

Метание: метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра. Метание ядра.

Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт. Стартовый разгон, финиширование; бег по прямой с различной скоростью, Равномерный бег па дистанцию 2000 метров (девушки) и 3000 метров (юноши)

Прыжки в высоту способами; «прогнувшись». Прыжки: «перешагивая», «ножницы», «перекидной», (сдача норматива ВФСК ГТО) Равномерный бег па дистанцию 2000 метров (девушки) и 3000 метров (юноши). Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами лёгкой атлетики

### Нормативы Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)

#### V. Ступень (возрастная группа от 16 до 17 лет)

№ п/п	Испытания (тесты)	Нормативы					
		Юноши			Девушки		
		Бронзовый знак	Серебряный знак	Золотой знак	Бронзовый знак	Серебряный знак	Золотой знак
<b>Обязательные испытания (тесты)</b>							
1.	Бег на 30 м (с)	4,9	4,7	4,4	5,7	5,5	5,0
	или бег на 60м (с)	8,8	8,5	8,0	10,5	10,1	9,3
	или бег на 100 м (с)	14,6	14,3	13,4	17,6	17,2	16,0
2.	Бег на 2 км (мин, с)	-	-	-	12.00	11.20	9.50
	Бег на 3 км (мин, с)	15.00	14.30	12.40	-	-	-
3.	Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)	9	11	14	-	-	-
	или подтягивание из виса лежа на низкой перекладине 90 см (количество раз)	-	-	-	11	13	19
	или рывок гири 16 кг (количество раз)	15	18	33	-	-	-
	или сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз)	27	31	42	9	11	16
4.	Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)	+6	+8	+13	+7	+9	+16

Испытания (тесты) по выбору							
5.	Челночный бег 3x10 м (с)	7,9	7,6	6,9	8,9	8,7	7,9
6.	Прыжок в длину с разбега (см)	375	385	440	285	300	345
	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	195	210	230	160	170	185
7.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз в 1 мин)	36	40	50	33	36	44
8.	Метание спортивного снаряда: весом 700 г (м)	27	29	35	-	-	-
	весом 500 г (м)	-	-	-	13	16	20
9.	Бег на лыжах на 3 км (мин, с)	-	-	-	20.00	19.00	17.00
	Бег на лыжах на 5 км (мин, с)	27.30	26.10	24.00	-	-	-
	или кросс на 3 км (бег по пересеченной местности) (мин,с)	-	-	-	19.00	18.00	16.30
	или кросс на 5 км (бег по пересеченной местности) (мин,с)	26.30	25.30	23.30	-	-	-
10.	Плавание на 50 м (мин, с)	1.15	1.05	0.50	1.28	1.18	1.02
11.	Стрельба из пневматической винтовки из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция – 10 м (очки)	15	20	25	15	20	25
	Или стрельба из пневматической винтовки с диоптрическим прицелом или из «электронного оружия»	18	25	30	18	25	30
12.	Самозащита без оружия (очки)	15-20	21-25	26-30	15-20	21-25	26-30
13.	Туристский поход с проверкой туристских навыков (протяженность не менее, км)	10					
Количество испытаний (тестов) в возрастной группе		13	13	13	13	13	13
Количество испытаний (тестов), которые необходимо выполнить для получения знака отличия Комплекса		7	8	9	7	8	9



## 2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

3.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное содержание) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Планируемые результаты	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 1.1</b> Современное состояние физической культуры и спорта	<b>Основное содержание</b>	2	Л1, Л5, ЛР9, М1 П2, П6	УО
	1. Роль физической культуры в общекультурном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия			
	2. Государственные требования к уровню физической подготовленности населения при выполнении нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).			
<b>Тема 1.2</b> Здоровье и здоровый образ жизни	<b>Основное содержание</b>	2	Л2, Л5, П3, ЛР11, М4, П2	УО
	1. Понятие "здоровье". Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания.			
	2. Понятие "здоровый образ жизни и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек. Влияние двигательной активности на здоровье.			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения			

	производственной гимнастика			
<b>Раздел 2. Методико-практические занятия</b>		<b>96</b>		
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		<b>12</b>		
<b>Тема 2.1</b> Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культуры	<b>Практические занятия:</b>	2	М5, П1 Л2, Л4, ЛР3, П5	ПЗ
	<b>Практическая работа 1</b>			
	1.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультурных пауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения 2.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности			
<b>Тема 2.2</b> Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК "ГТО"	<b>Практическая работа 2</b> Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений ВФСК "ГТО"	2	М5, ЛР 11, П5, М7 ЛР3	ПЗ
<b>Тема 2.3</b> Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	<b>Практическая работа 3</b> Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	2	М5, Л1, М4, ЛР6	ПЗ

<b>Тема 2.4</b> Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	<b>Практическая работа 4</b> 1.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессии	2	П3, Л5, М2	ПЗ
	<b>Практическая работа 5</b> 2.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессии	2	Л1, ЛР6, М5	ПЗ
<b>Тема 2.5.</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка	<b>Практическая работа 6</b> Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий	2	П5, М2, ЛР9, Л4, ЛР10	ПЗ
<b>Раздел 3. Учебно-тренировочные занятия</b>		<b>24</b>		
<b>Тема 3.1</b> Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культуры	<b>Практическая работа 7</b> Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, развитие основных физических качеств	2	ЛР7, ЛР14	ПЗ
<b>Тема 3.2</b> Гимнастика				
<b>Тема 3.2 (1)</b> Основная гимнастика	<b>Практическая работа 8</b> Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: перестроений, передвижений	2	М5, ЛР 11, П5, М7 ЛР3	ПЗ
	<b>Практическая работа 9</b> Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом.	2		
	<b>Практическая работа 10</b> Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, метание и ловля	2		

<b>Тема 3.2 (2)</b> Спортивная гимнастика	<b>Практическая работа 11</b> Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты	2	П5, М4, ЛР7,Л3	ПЗ
	<b>Практическая работа 12</b> Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне; на перекладине	2		
	<b>Практическая работа 13</b> Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня; углом с косого разбега; опорного прыжка	2		
	<b>Практическая работа 14</b> Выполнение элементов и комбинаций на снарядах: опорные прыжки	2		
<b>Тема 3.2 (3)</b> Аэробика	<b>Практическая работа 15</b> Освоение базовых, основных шагов аэробики, прыжков, передвижений	2	П1Л3, ЛР6, М2, П5	ПЗ
	<b>Практическая работа 16</b> Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма	2		
<b>Тема 3.2 (4)</b> Атлетическая гимнастика	<b>Практическая работа 17</b> Выполнение упражнений и комплексов упражнений для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота	2	ЛР3, ЛР9,ЛР11	ПЗ
	<b>Практическая работа 18</b> Выполнение упражнений и комплекса упражнений на силовых тренажерах	2		
<b>Тема 3.3</b> Спортивные игры		<b>60</b>		
<b>Тема 3.3 (1)</b> Футбол	<b>Практическая работа 19</b> Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры	2	П5, М2, ЛР9, Л4, ЛР10	ПЗ
	<b>Практическая работа 20</b> Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча	2		

	<b>Практическая работа 21</b> Освоение приёмов тактики и защиты нападения: остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения	2		
	<b>Практическая работа 22</b> Игра по упрощённым правилам на площадках разных размеров	2		
<b>Тема 3.3 (2) Баскетбол</b>	<b>Практическая работа 23</b> Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину	2	М2, П4, ЛР5, М3, Л6	ПЗ
	<b>Практическая работа 24</b> Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2		
	<b>Практическая работа 25</b> Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2		
	<b>Практическая работа 26</b> Правила игры в баскетбол. Вырывание и выбивание (прием овладения мячом).	2		
<b>Тема 3.3 (3) Волейбол</b>	<b>Практическая работа 27</b> Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча	2	П4, М4, ЛР6	ПЗ
	<b>Практическая работа 28</b> Прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в нападении	2		
	<b>Практическая работа 29</b> Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2		
	<b>Практическая работа 30</b> Выполнение технико-тактических приемов в игровой	2		



	деятельности			
	<b>Практическая работа 31</b> Учебная игра	2		
<b>Тема 3.3 (4) Теннис</b>	<b>Практическая работа 32</b> Техника безопасности на занятиях теннисом. Способы перемещения. Одношажные и двухшажные перемещения.	2	ЛР7, ЛР14	ПЗ
	<b>Практическая работа 33</b> Игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки	2		
	<b>Практическая работа 34</b> Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, прыжки. Удары: накатом с подрезанного мяча, накатом по короткому мячу.	2		
	<b>Практическая работа 35</b> Подача, приём подачи (свеча)	2		
	<b>Практическая работа 36</b> Учебная игра			
<b>Тема 3.4 Лёгкая атлетика</b>	<b>Практическая работа 37</b> Техника безопасности на занятиях лёгкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования	2	М5, П1 Л2, Л4, ЛР3, П5	ПЗ
	<b>Практическая работа 38</b> Совершенствование техники спринтерского бега	2		
	<b>Практическая работа 39</b> Эстафетный бег; прием и передача эстафетной палочки, эстафетный бег 4x100 м, 4x400 м	2		
	<b>Практическая работа 40</b> Спринтерский бег: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, бег 300м (сдача норматива ВФСК ГТО)	2		
	<b>Практическая работа 41</b> Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги» (сдача норматива ВФСК ГТО)	2		
	<b>Практическая работа 42</b> Метания: метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700	2		

	г(юноши); толкание ядра. Метание ядра. Сдача нормативов			
	<b>Практическая работа 43</b> Прыжки в высоту способами; «прогнувшись». Прыжки: «перешагивая», «ножницы», «перекидной», (сдача норматива ВФСК ГТО)	2		
	<b>Практическая работа 44</b> Прыжки в длину с разбега	2		
	<b>Практическая работа 45</b> Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт. Стартовый разгон, финиширование; бег по прямой с различной скоростью	2		
	<b>Практическая работа 46</b> Равномерный бег на дистанцию 2000 метров (девушки) и 3000 метров (юноши)	2		
	<b>Практическая работа 47</b> Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики.	2		
	<b>Практическая работа 48</b> Подвижные игры и эстафеты с элементами лёгкой атлетики	2		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
<b>Всего</b>		<b>100</b>		

## **4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Физическая культура».

Оборудование кабинета (*описывается оснащённость кабинета, рабочих мест обучающихся и преподавателя*):

- скамейка гимнастическая жесткая;
- маты гимнастические;
- мяч малый (теннисный);
- скакалка гимнастическая;
- обруч гимнастический;
- секундомер;
- щиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой;
- мячи баскетбольные;
- сетка волейбольная;
- мячи волейбольные;
- ворота для мини-футбола;
- компрессор для накачивания мячей;
- аптечка.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### 4.2.1. Основные печатные источники:

1. Физическая культура: учебник / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л.Палтиевич, Г.И. Погадаев. - 15 изд., стер. - Москва: Издательский центр "Академия", - 2015 – 176 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-1241-7

2. Бишаева, А.А. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования / А.А. Бишаева – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», - 2013 – 234 с. - ISBN 978-5-7695-9987-3.-

3. Никитушкин, В. Г. Теория и методика физического воспитания. Оздоровительные технологии: учебное пособие для СПО / В. Г. Никитушкин, Н. Н. Чесноков, Е. Н. Чернышева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2017 - 217 с. – ISBN 978-5-3404-40411 Физическая культура]

4. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред. Проф. Образования / А.А. Бишаева – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 234с.

#### 4.2.2. Дополнительные источники

1. Виленский, М.Я. Физическая культура (СПО) / Виленский М.Я., Горшков А.Г. - Москва: КноРус, 2015 – 214с. - ISBN 978-5-406-04313-4.

2. Гелецкая, Л.Н. Физическая культура студентов специального учебного отделения / Л. Н. Гелецкая. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2014 - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. –

3. Кузнецов, В.С. Физическая культура (СПО) / Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. – Москва: КноРус, - 2016 – 256с. - ISBN 978-5-406-04754-5

#### 4.2.3. Интернет-ресурсы

1. sport.minstm.gov.ru: Министерство спорта, туризма и молодёжной политики: сайт. - Москва, 2008-2021, URL <http://sport.minstm.gov.ru>.- Режим пользователя. - Текст: электронный

2. mossport.ru: Департамента физической культуры и спорта: сайт. - Москва, 2008-2021, URL <http://www.mossport.ru>.-Режим пользователя. - Текст: электронный

3. Электронная библиотека <https://iprbooks.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

**Приложение 1.13**  
**к ОПОП-II по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**  
**ОУП.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ**

Разработчик: Емельянов В. В.

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>7</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>7</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>9</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>12</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>12</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>13</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>20</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>34</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства просвещения РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Приказ Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ основного общего образования и среднего общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм

2. Содержание программы учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» направлено на достижение следующих целей:

- способность построения модели индивидуального безопасного поведения на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин, механизмов возникновения и возможных последствий различных опасных и чрезвычайных ситуаций, знаний и умений применять необходимые средства и приемы рационального и безопасного поведения при их проявлении;

- сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного безопасного поведения в интересах безопасности личности, общества и государства;

- знание и понимание роли государства и общества в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера

3. Уровень освоения программы- базовый

4. Количество часов: 70

5. Место предмета в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.



# 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

## 1.1 Личностные результаты

### 1) гражданское воспитание:

сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни;

уважение закона и правопорядка, осознание своих прав, обязанностей и ответственности в области защиты населения и территории Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций и в других областях, связанных с безопасностью жизнедеятельности;

сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

готовность противостоять идеологии экстремизма и терроризма, национализма и ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность к взаимодействию с обществом и государством в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения;

готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства;

### 2) патриотическое воспитание:

сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооруженные Силы Российской Федерации, прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота;

ценностное отношение к государственным и военным символам, историческому и природному наследию, дням воинской славы, боевым традициям Вооруженных Сил Российской Федерации, достижениям государства в области обеспечения безопасности жизни и здоровья людей;

сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная убежденность и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

### 3) духовно-нравственное воспитание:

осознание духовных ценностей русского народа и русского воинства;

сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий;

ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтерства и добровольчества;

4) эстетическое воспитание:

эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности;

понимание взаимосвязанности успешности и полноценного развития и безопасного поведения в повседневной жизни;

5) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных областях знаний, современной концепции культуры безопасности жизнедеятельности;

понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЗР, осознание его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства;

способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях);

б) физическое воспитание:

осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих;

знание приемов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости;

потребность в регулярном ведении здорового образа жизни;

осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

7) трудовое воспитание:

готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности;

готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

8) экологическое воспитание:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного природопользования;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;

расширение представлений о деятельности экологической направленности.

## **1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания**

**ЛР1:** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

**ЛР2:** 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.

**ЛР9:** 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.

## **1.3 Метапредметные результаты**

1) логические действия:

самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях;

устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия;

определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учетом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения;

моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретенные знания в повседневную жизнь;

планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи;

развивать творческое мышление при решении ситуационных задач.

2) исследовательские действия:

владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности;

осуществлять различные виды деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ;

анализировать содержание вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учетом установленных (обоснованных) критериев;

раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни;

критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях;

характеризовать приобретенные знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях;

использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретенные знания и навыки в повседневную жизнь.

3) познавательные универсальные учебные действия:

владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности;

создавать информационные блоки в различных форматах с учетом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления;

оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены.

4) коммуникативные универсальные учебные действия:

осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы ее организации в повседневную жизнь;

распознавать вербальные и невербальные средства общения; понимать значение социальных знаков; определять признаки деструктивного общения; владеть приемами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по избеганию конфликтных ситуаций; аргументированно, логично и ясно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

5) регулятивные универсальные учебные действия:

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях;

делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за свое решение;

оценивать приобретенный опыт;

расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счет привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень.

б) умения самоконтроля:

оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям;

использовать приемы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения;

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг;

принимать мотивы и аргументы других людей при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую.

совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации;

ставить цели и организовывать совместную деятельность с учетом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах);

оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу.

## **1.4 Предметные результаты**

1) знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера;

2) знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны;

3) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; формирование представления о военной службе;

4) сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки; овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием; сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него;

5) сформированность представлений о современном общевойсковом бое; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя;

6) сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе и образовательных организаций, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка;

7) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

8) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

9) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

10) знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знания порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность

представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;

11) знания основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знания порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знания прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности;

12) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях, инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;

13) знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминогенного характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;

14) сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминогенного характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

15) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; понимание роли государства в противодействии терроризму; умения различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знания порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности и действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной нагрузки</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>
<b>Объем образовательной нагрузки программы</b>	<b>70</b>	<b>10</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>70</b>	
<b>в том числе:</b>		
лекции, уроки	<b>34</b>	
практические занятия	<b>36</b>	<b>10</b>
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>		
консультации <i>(если предусмотрено)</i>		
<b>Промежуточная аттестация*</b>		

\*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.



## 2.2. Содержание учебного предмета

### **Модуль № 1 "Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства":**

фундаментальные ценности и принципы, формирующие основы российского общества, безопасности страны, закрепленные в Конституции Российской Федерации;

стратегия национальной безопасности, национальные интересы и угрозы национальной безопасности;

чрезвычайные ситуации природного, техногенного и биолого-социального характера;

информирование и оповещение населения о чрезвычайных ситуациях, система ОКСИОН;

история развития гражданской обороны;

сигнал "Внимание всем!", порядок действий населения при его получении;

средства индивидуальной и коллективной защиты населения, порядок пользования фильтрующим противогазом;

эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций, порядок действий населения при объявлении эвакуации;

современная армия, воинская обязанность и военная служба, добровольная и обязательная подготовка к службе в армии.

### **Модуль № 2 "Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе":**

безопасность жизнедеятельности: ключевые понятия и значение для человека;

смысл понятий "опасность", "безопасность", "риск", "культура безопасности жизнедеятельности";

источники и факторы опасности, их классификация;

общие принципы безопасного поведения;

понятия опасной и чрезвычайной ситуации, сходство и различия опасной и чрезвычайной ситуации;

механизм перерастания повседневной ситуации в чрезвычайную ситуацию, правила поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях

### **Модуль № 3 "Безопасность в природной среде":**

природные чрезвычайные ситуации и их классификация;

опасности в природной среде: дикие животные, змеи, насекомые и паукообразные, ядовитые грибы и растения;

автономные условия, их особенности и опасности, правила подготовки к длительному автономному существованию;

порядок действий при автономном пребывании в природной среде;

правила ориентирования на местности, способы подачи сигналов бедствия;

природные пожары, их виды и опасности, факторы и причины их возникновения, порядок действий при нахождении в зоне природного

пожара;  
правила безопасного поведения в горах;  
снежные лавины, их характеристики и опасности, порядок действий, необходимый для снижения риска попадания в лавину;  
камнепады, их характеристики и опасности, порядок действий, необходимых для снижения риска попадания под камнепад;  
сели, их характеристики и опасности, порядок действий при попадании в зону селя;  
оползни, их характеристики и опасности, порядок действий при начале оползня;  
общие правила безопасного поведения на водоемах, правила купания на оборудованных и необорудованных пляжах;  
порядок действий при обнаружении тонущего человека; правила поведения при нахождении на плавсредствах; правила поведения при нахождении на льду, порядок действий при обнаружении человека в полынье;  
наводнения, их характеристики и опасности, порядок действий при наводнении;  
цунами, их характеристики и опасности, порядок действий при нахождении в зоне цунами;  
ураганы, смерчи, их характеристики и опасности, порядок действий при ураганах, бурях и смерчах;  
грозы, их характеристики и опасности, порядок действий при попадании в грозу;  
землетрясения и извержения вулканов, их характеристики и опасности, порядок действий при землетрясении, в том числе при попадании под завал, при нахождении в зоне извержения вулкана;  
смысл понятий "экология" и "экологическая культура", значение экологии для устойчивого развития общества;  
правила безопасного поведения при неблагоприятной экологической обстановке (загрязнении атмосферы).

#### **Модуль № 4 "Безопасность в быту":**

основные источники опасности в быту и их классификация;  
защита прав потребителя, сроки годности и состав продуктов питания;  
бытовые отравления и причины их возникновения;  
признаки отравления, приемы и правила оказания первой помощи;  
правила комплектования и хранения домашней аптечки;  
бытовые травмы и правила их предупреждения, приемы и правила оказания первой помощи;  
правила обращения с газовыми и электрическими приборами; приемы и правила оказания первой помощи;  
правила поведения в подъезде и лифте, а также при входе и выходе из них;  
пожар и факторы его развития;  
условия и причины возникновения пожаров, их возможные последствия, приемы и правила оказания первой помощи;

первичные средства пожаротушения;  
правила вызова экстренных служб и порядок взаимодействия с ними, ответственность за ложные сообщения;  
права, обязанности и ответственность граждан в области пожарной безопасности;  
ситуации криминогенного характера,  
правила поведения с малознакомыми людьми;  
меры по предотвращению проникновения злоумышленников в дом, правила поведения при попытке проникновения в дом посторонних;  
классификация аварийных ситуаций на коммунальных системах жизнеобеспечения;  
правила предупреждения возможных аварий на коммунальных системах, порядок действий при авариях на коммунальных системах.

### **Модуль № 5 "Безопасность на транспорте":**

правила дорожного движения и их значение;  
условия обеспечения безопасности участников дорожного движения;  
правила дорожного движения и дорожные знаки для пешеходов;  
"дорожные ловушки" и правила их предупреждения; световозвращающие элементы и правила их применения;  
правила дорожного движения для пассажиров;  
обязанности пассажиров маршрутных транспортных средств, ремень безопасности и правила его применения;  
порядок действий пассажиров в маршрутных транспортных средствах при опасных и чрезвычайных ситуациях;  
правила поведения пассажира мотоцикла;  
правила дорожного движения для водителя велосипеда, мопеда и иных средств индивидуальной мобильности;  
дорожные знаки для водителя велосипеда, сигналы велосипедиста;  
правила подготовки велосипеда к пользованию;  
дорожно-транспортные происшествия и причины их возникновения;  
основные факторы риска возникновения дорожно-транспортных происшествий;  
порядок действий очевидца дорожно-транспортного происшествия;  
порядок действий при пожаре на транспорте;  
особенности различных видов транспорта (внеуличного, железнодорожного, водного, воздушного);  
обязанности и порядок действий пассажиров при различных происшествиях на отдельных видах транспорта, в том числе вызванных террористическим актом;  
приемы и правила оказания первой помощи при различных травмах в результате чрезвычайных ситуаций на транспорте.

### **Модуль № 6 "Безопасность в общественных местах":**

общественные места и их характеристики, потенциальные источники

опасности в общественных местах;  
правила вызова экстренных служб и порядок взаимодействия с ними;  
массовые мероприятия и правила подготовки к ним;  
порядок действий при беспорядках в местах массового пребывания людей;  
порядок действий при попадании в толпу и давку;  
порядок действий при обнаружении угрозы возникновения пожара;  
порядок действий при эвакуации из общественных мест и зданий;  
опасности криминогенного и антиобщественного характера в общественных местах, порядок действий при их возникновении;  
порядок действий при обнаружении бесхозных (потенциально опасных) вещей и предметов, а также в случае террористического акта, в том числе при захвате и освобождении заложников;  
порядок действий при взаимодействии с правоохранительными органами.

### **Модуль № 7 "Безопасность в социуме":**

общение и его значение для человека, способы эффективного общения;  
приемы и правила безопасной межличностной коммуникации и комфортного взаимодействия в группе, признаки конструктивного и деструктивного общения;  
понятие "конфликт" и стадии его развития, факторы и причины развития конфликта;  
условия и ситуации возникновения межличностных и групповых конфликтов, безопасные и эффективные способы избегания и разрешения конфликтных ситуаций;  
правила поведения для снижения риска конфликта и порядок действий при его опасных проявлениях;  
способ разрешения конфликта с помощью третьей стороны (медиатора);  
опасные формы проявления конфликта: агрессия, домашнее насилие и буллинг;  
манипуляции в ходе межличностного общения, приемы распознавания манипуляций и способы противостояния им;  
приемы распознавания противозаконных проявлений манипуляции (мошенничество, вымогательство, подстрекательство к действиям, которые могут причинить вред жизни и здоровью, и вовлечение в преступную, асоциальную или деструктивную деятельность) и способы защиты от них;  
современные молодежные увлечения и опасности, связанные с ними, правила безопасного поведения;  
правила безопасной коммуникации с незнакомыми людьми.

### **Модуль № 8 "Безопасность в информационном пространстве":**

понятие "цифровая среда", ее характеристики и примеры информационных и компьютерных угроз, положительные возможности цифровой среды;  
риски и угрозы при использовании Интернета;  
общие принципы безопасного поведения, необходимые для предупреждения возникновения опасных ситуаций в личном цифровом пространстве;

опасные явления цифровой среды: вредоносные программы и приложения и их разновидности;  
правила кибергигиены, необходимые для предупреждения возникновения опасных ситуаций в цифровой среде;  
основные виды опасного и запрещенного контента в Интернете и его признаки, приемы распознавания опасностей при использовании Интернета;  
противоправные действия в Интернете;  
правила цифрового поведения, необходимого для снижения рисков и угроз при использовании Интернета (кибербуллинга, вербовки в различные организации и группы);  
деструктивные течения в Интернете, их признаки и опасности, правила безопасного использования Интернета по предотвращению рисков и угроз вовлечения в различную деструктивную деятельность.

### **Модуль № 9 "Основы противодействия экстремизму и терроризму":**

понятия "экстремизм" и "терроризм", их содержание, причины, возможные варианты проявления и последствия;  
цели и формы проявления террористических актов, их последствия, уровни террористической опасности;  
основы общественно-государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, контртеррористическая операция и ее цели;  
признаки вовлечения в террористическую деятельность, правила антитеррористического поведения;  
признаки угроз и подготовки различных форм терактов, порядок действий при их обнаружении;  
правила безопасного поведения в случае теракта (нападение террористов и попытка захвата заложников, попадание в заложники, огневой налет, наезд транспортного средства, подрыв взрывного устройства).

### **Модуль № 10 "Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи":**

смысл понятий "здоровье" и "здоровый образ жизни", их содержание и значение для человека;  
факторы, влияющие на здоровье человека, опасность вредных привычек;  
элементы здорового образа жизни, ответственность за сохранение здоровья;  
понятие "инфекционные заболевания", причины их возникновения;  
механизм распространения инфекционных заболеваний, меры их профилактики и защиты от них;  
порядок действий при возникновении чрезвычайных ситуаций биолого-социального происхождения (эпидемия, пандемия); мероприятия, проводимые государством по обеспечению безопасности населения при угрозе и во время чрезвычайных ситуаций биолого-социального происхождения (эпидемия, пандемия, эпизоотия, панзоотия, эпифитотия, панфитотия);  
понятие "неинфекционные заболевания" и их классификация, факторы

риска неинфекционных заболеваний;  
меры профилактики неинфекционных заболеваний и защиты от них;  
диспансеризация и ее задачи;  
понятия "психическое здоровье" и "психологическое благополучие";  
стресс и его влияние на человека, меры профилактики стресса, способы саморегуляции эмоциональных состояний;  
понятие "первая помощь" и обязанность по ее оказанию, универсальный алгоритм оказания первой помощи;  
назначение и состав аптечки первой помощи;  
порядок действий при оказании первой помощи в различных ситуациях, приемы психологической поддержки пострадавшего.

### **Модуль № 11 "Военная подготовка. Основы военных знаний":**

история возникновения и развития Вооруженных Сил Российской Федерации;  
этапы становления современных Вооруженных Сил Российской Федерации;  
основные направления подготовки к военной службе;  
организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации;  
функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации;  
особенности видов и родов войск Вооруженных Сил Российской Федерации;  
воинские символы современных Вооруженных Сил Российской Федерации;  
виды, назначение и тактико-технические характеристики основных образцов вооружения и военной техники видов и родов войск Вооруженных Сил Российской Федерации (мотострелковых и танковых войск, ракетных войск и артиллерии, противовоздушной обороны);  
организационно-штатная структура и боевые возможности отделения, задачи отделения в различных видах боя;  
состав, назначение, характеристики, порядок размещения современных средств индивидуальной бронезащиты и экипировки военнослужащего;  
вооружение мотострелкового отделения, назначение и тактико-технические характеристики основных видов стрелкового оружия (автомат Калашникова АК-74, ручной пулемет Калашникова (РПК), ручной противотанковый гранатомет РПГ-7В, снайперская винтовка Драгунова (СВД);  
назначение и тактико-технические характеристики основных видов ручных гранат (наступательная ручная граната РГД-5, ручная оборонительная граната Ф-1, ручная граната оборонительная (РГО), ручная граната наступательная (РГН);  
история создания общевойсковых уставов;  
этапы становления современных общевойсковых уставов;  
общевойсковые уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их состав и основные понятия, определяющие повседневную жизнедеятельность войск;  
сущность единоначалия;

командиры (начальники) и подчиненные;  
старшие и младшие;  
приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения;  
воинские звания и военная форма одежды;  
воинская дисциплина, ее сущность и значение;  
обязанности военнослужащих по соблюдению требований воинской дисциплины;  
способы достижения воинской дисциплины;  
положения Строевого устава;  
обязанности военнослужащих перед построением и в строю;  
строевые приемы и движение без оружия, строевая стойка, выполнение команд "Становись", "Равняйся", "Смирно", "Вольно", "Заправиться", "Отставить", "Головные уборы (головной убор) - снять (надеть)", повороты на месте.

### 3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практической подготовки	Планируемые результаты	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
<b>Модуль 1. «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»;</b>		<b>8</b>		
<b>Тема 1.1</b> <b>Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины».</b> <b>Цели и задачи дисциплины.</b> <b>Основные теоретические положения и понятия</b>	<b>Основное содержание</b> Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
<b>Тема 1.2</b> <b>Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны</b>	<b>Основное содержание</b> Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
<b>Тема 1.3</b> <b>Здоровье и здоровый образ жизни.</b> <b>Факторы, способствующие укреплению здоровья.</b> <b>Алкоголь, курение и их влияние на здоровье человека.</b>	<b>Основное содержание</b> Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание,	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО



<b>Наркотики и наркомания, социальные последствия</b>	физическая активность, психологическое благополучие.			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Рекомендации по здоровьесбережению поваров и кондитеров			
<b>Тема 1.4 Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан</b>	<b>Основное содержание</b>			
	Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Специфика работы служб безопасности сотрудников общественного питания			
<b>Тема 1.5 Правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие 1.</b> «Правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций».	2/2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
<b>Тема 1.6 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)</b>	<b>Основное содержание</b>	1		
	Структура РСЧС, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций.		Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Правила действия сотрудников кулинарии в случае возникновения ЧС			
<b>Тема 1.7 Гражданская оборона</b>	<b>Основное содержание</b>			
	Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в	1	Л1, 3, 11, 12, 15	УО

	области гражданской обороны.		ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Актуализация знаний сотрудников общественного питания в области гражданской обороны.			
<b>Модуль 2.«Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Основное содержание</b>			
<b>Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера</b>	Современные представления о культуре безопасности Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск», «угроза».	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО, ПО
	<b>Основное содержание</b>			
<b>Тема 2.2</b>	<b>Основное содержание</b>			
<b>Характеристики чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Модели поведения при возникновении таких ситуаций</b>	Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи). Правила безопасного поведения.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
	<b>Основное содержание</b>			
<b>Тема 2.3</b>	<b>Основное содержание</b>			
<b>Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций</b>	Возможности прогнозирования и предупреждения чрезвычайных ситуаций.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
	<b>Основное содержание</b>			
<b>Тема 2.4</b>	<b>Основное содержание</b>			
<b>Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени</b>	Виды и способы оповещения и информирования населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО

	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Эвакуация работников общественного питания в условиях чрезвычайных ситуаций			
<b>Тема 2.5</b> <b>Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие 2.</b> «Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций».	2/2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
<b>Тема 2.6</b> <b>Инженерная защита</b>	<b>Основное содержание</b>			
	Виды защитных сооружений и правила поведения в них.	2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
<b>Тема 2.7</b> <b>Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Основное содержание</b>			
	Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
<b>Тема 2.8</b> <b>Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Основное содержание</b>			
	Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО, ПО
<b>Модуль 3. «Безопасность в природной среде»</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 3.1</b>	<b>Основное содержание</b>			

<b>Безопасность в природной среде. Выживание в автономных условиях</b>	Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища.	2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
<b>Модуль 4. «Безопасность в быту»</b>		2		
<b>Тема 4.1 Источники опасности в быту</b>	<b>Основное содержание</b> Источники опасности в быту, их классификация. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях	2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
<b>Модуль 5. «Безопасность на транспорте»</b>		2		
<b>Тема 5.1</b>	<b>Основное содержание</b>			

<p><b>Безопасность дорожного движения</b></p>	<p>История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости.  Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте.  Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности).  Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира.  Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе.  Ответственность водителя.  Ответственность пассажира.  Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю  Безопасное поведение на разных видах транспорта  Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)</p>	<p>2</p>	<p>Л1, 3, 11, 12, 15  ЛР1,2,9  М1-3  П1-12</p>	<p>УО</p>
	<p><b>Профессионально-ориентированное содержание</b></p>			
	<p>Безопасное поведение участников дорожного движения и пешеходов</p>			
<p><b>Модуль 6. «Безопасность в общественных местах»</b></p>		<p><b>6</b></p>		
<p><b>Тема 6.1</b>  <b>Безопасность в общественных местах.</b>  <b>Опасности криминального характера</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Правила безопасного поведения при проявлении агрессии.  Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию.  Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребёнок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами).  Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека</p>	<p>2</p>	<p>Л1, 3, 11, 12, 15  ЛР1,2,9  М1-3  П1-12</p>	<p>УО</p>

	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Безопасность в общественных местах и опасности криминального характера для поваров и кондитеров.			
<b>Тема 6.2 Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера</b>	<b>Основное содержание</b>	2		
	<p>Общественные места и их классификация.</p> <p>Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа.</p> <p>Общие правила безопасного поведения.</p> <p>Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения).</p> <p>Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций.</p> <p>Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек).</p> <p>Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки.</p> <p>Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи.</p>		Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
<b>Тема 6.2 Особенности поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу</b>	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие 3.</b> Особенности поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу.	2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
<b>Модуль 7. «Безопасность в социуме»</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 7.1</b>	<b>Основное содержание</b>			

<p><b>Общение в жизни человека.</b>  <b>Межличностное общение,</b>  <b>общение в группе</b></p>	<p>Определение понятия «общение».          Особенности общения людей. Принципы и показатели эффективного общения.          Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа».          Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе.          Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе.          Групповые нормы и ценности.          Коллектив как социальная группа.          Психологические закономерности в группе          Манипулятивные приёмы.          Манипуляция и мошенничество.          Манипуляция в общении.          Манипулятивное воздействие в группе.</p>	<p>2</p>	<p>Л1, 3, 11, 12,          15          ЛР1,2,9          М1-3          П1-12</p>	<p>УО, ПО</p>
<p><b>Тема 7.2</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p>			

<p><b>Конфликты и способы их разрешения</b></p>	<p>Понятие «конфликт».          Стадии развития конфликта.          Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе.          Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта.          Способы поведения в конфликте.          Деструктивное и агрессивное поведение.          Конструктивное поведение в конфликте.          Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции.          Способы разрешения конфликтных ситуаций.          Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта.          Ведение переговоров при разрешении конфликта.          Опасные проявления конфликтов.          Конфликт, буллинг, насилие.          Понятие «виктимность».          Способы противодействия буллингу и проявлению насилия          Способы психологического воздействия.          Психологическое влияние в малой группе.          Положительные и отрицательные стороны конформизма.          Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации.          Убеждающая коммуникация.          Этапы убеждения.          Подчинение и сопротивление влиянию.          Цели, технологии и способы противодействия.</p>	<p>2</p>	<p>Л1, 3, 11, 12,          15          ЛР1,2,9          М1-3          П1-12</p>	<p>УО</p>
	<p><b>Профессионально-ориентированное содержание</b></p>			
	<p>Конфликты ситуации в сфере общественного питания</p>			
<p><b>Модуль 8. «Безопасность в информационном пространстве»</b></p>		<p>2</p>		
<p><b>Тема 8.1</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p>			



<p><b>Безопасность в цифровой среде. Опасности, связанные с использованием программного обеспечения</b></p>	<p>Понятия «цифровая среда», «цифровой след».  Влияние цифровой среды на жизнь человека.  Приватность, персональные данные.  Цифровая зависимость, её признаки и последствия.  Опасности и риски цифровой среды, их источники.  Правила безопасного поведения в цифровой среде.  Вредоносное программное обеспечение.  Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы.  Правила защиты от вредоносного программного обеспечения.  Кража персональных данных, паролей.  Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников.  Правила безопасного использования устройств и программ.  Поведенческие риски в цифровой среде и их причины.  Опасные персоны, имитация близких социальных отношений.  Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры.  Травля в Сети, методы защиты от травли.  Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки.  Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества.  Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения.  Радикализация деструктива.  Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества.  Правила коммуникации в цифровой среде.</p>	<p>2</p>	<p>Л1, 3, 11, 12,  15  ЛР1,2,9  М1-3  П1-12</p>	<p>УО, ПО</p>
<p><b>Модуль 9. «Основы противодействия экстремизму и терроризму»</b></p>		<p><b>6</b></p>		
<p><b>Тема 9.1  Экстремизм и терроризм как угроза устойчивому развитию общества.  Противодействие экстремизму и терроризму</b></p>	<p><b>Основное содержание</b>  Экстремизм и терроризм как угроза устойчивому развитию общества.  Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь.  Варианты проявления экстремизма, возможные последствия.  Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия.</p>	<p>2</p>	<p>Л1, 3, 11, 12,  15  ЛР1,2,9  М1-3  П1-12</p>	<p>УО</p>

	Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки.			
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие 4.</b> «Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и при захвате в заложники».	2/2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
<b>Тема 9.2</b> <b>Противодействие экстремизму и терроризму</b>	<b>Основное содержание</b>			
	Противодействие экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Цели, задачи, принципы.	2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и при захвате в заложники сотрудников общественного питания.			
<b>Модуль 10. «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»</b>		<b>12</b>		
<b>Тема 10.1</b> <b>Общие правила оказания первой помощи.</b> <b>Первая помощь при травмах различных областей тела</b>	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие 5.</b> Оказание первой медицинской помощи при кровотечении, ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	2/2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
<b>Тема 10.2</b> <b>Первая помощь при синдроме длительного сдавливания.</b> <b>Первая помощь при наружных кровотечениях</b>	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>Практическое занятие 6.</b> Оказание первой медицинской помощи при ожогах, поражении электрическим током. Оказание первой медицинской помощи при утоплении, отравлениях.	2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
<b>Тема 10.3</b>	<b>Практические занятия:</b>			

Первая помощь при ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур . Первая помощь при воздействии низких температур	<b>Практическое занятие 7.</b> Оказание первой медицинской помощи при клинической смерти, при попадании инородных тел в дыхательные пути.	2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
<b>Тема 10.4</b> Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отравлениях	<b>Практические занятия:</b> <b>Практическое занятие 8.</b> Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМ П»).	2/2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
<b>Тема 10.5</b> Первая помощь при отсутствии сознания. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца)	<b>Практические занятия:</b> <b>Практическое занятие 9.</b> Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМ П»).	2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
<b>Тема 10.6</b> Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика	<b>Практические занятия:</b> <b>Практическое занятие 10.</b> Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМ П»).	2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Оказание первой помощи в профессиональной среде			
<b>Раздел 11. «Военная подготовка. Основы военных знаний»</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 11.1</b> История создания Вооруженных сил Российской Федерации. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации. Организационная структура	<b>Практические занятия:</b> <b>Практическое занятие 11.</b> Общевойсковые уставы Вооруженных сил Российской Федерации. Строевая подготовка.	2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ

<b>Вооруженных сил Российской Федерации</b>				
<b>Тема 11.2</b> Основные понятия о воинской обязанности. Призыв на военную службу. Прохождение военной службы по призыву, контракту. Альтернативная гражданская служба	<b>Практические занятия:</b> <b>Практическое занятие 12.</b> Общевойсковые уставы Вооруженных сил Российской Федерации. Строевая подготовка.	2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
<b>Тема 11.3</b> Права и обязанности военнослужащих. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Воинская дисциплина и ответственность. Как стать офицером Российской армии	<b>Практические занятия:</b> <b>Практическое занятие 13.</b> Общевойсковые уставы Вооруженных сил Российской Федерации. Права и обязанности военнослужащих. Организация гарнизонной, караульной и внутренней службы.	2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
<b>Тема 11.4</b> Боевые традиции Вооруженных сил Российской Федерации. Ритуалы Вооруженных сил Российской Федерации. Символы воинской чести	<b>Практические занятия:</b> <b>Практическое занятие 14.</b> Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
<b>Тема 11.5</b> Военно-профессиональная деятельность. Строевая подготовка и воинское приветствие. Оружие пехотинца и правила обращения с ним	<b>Практические занятия:</b> <b>Практическое занятие 15.</b> Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
<b>Тема 11.6</b>	<b>Практические занятия:</b>			

<p><b>Устройство и принцип действия ручных гранат.</b>  <b>Способы передвижения при действиях в бою и в пешем порядке.</b>  <b>Табельные медицинские средства индивидуальной защиты и оказание первой помощи в бою</b></p>	<p><b>Практическое занятие 16.</b>  Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.</p>	<p>2</p>	<p>Л1, 3, 11, 12,  15  ЛР1,2,9  М1-3  П1-12</p>	<p>ПЗ</p>
<p><b>Тема 11.7</b>  <b>Общевойсковые фильтрующие противогазы, респиратор общевойсковой универсальный и общевойсковой защитный комплект.</b>  <b>Сооружения для защиты личного состава и укрытия для боевой техники</b></p>	<p><b>Практические занятия:</b>  <b>Практическое занятие 17.</b>  Устройство ручных боевых гранат. Способы метания ручных гранат.</p>	<p>4</p>	<p>Л1, 3, 11, 12,  15  ЛР1,2,9  М1-3  П1-12</p>	<p>ПЗ</p>
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>				
<p><b>Всего</b></p>		<p><b>70</b></p>		

## **4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности и защиты Родины».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Безопасность жизнедеятельности»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- противогаз;
- респиратор;
- модель массово-габаритная автомата Калашникова;
- модели массово-габаритные ручных гранат;
- аптечка индивидуальная АИ-2;
- перевязочный пакет индивидуальный;
- индивидуальный противохимический пакет ИПП-11;
- общевойсковой защитный комплект.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.2.1. Основные печатные источники:**

1. Косолапова, Н.В. Основы безопасности и защит Родины: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.В Прокопенко, Е. Л. Побежимова. – М: Издательский центр «Академия», 2024. – 448 с. – ISBN 978-5-0054-2197-5 – Текст: непосредственный.

2. Косолапова, Н.В. Основы безопасности и защиты Родины. Практикум: для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.В Прокопенко, Е. Л. Побежимова. – М: Издательский центр «Академия», 2024. – 96 с. – ISBN 978-5-0054-2200-2 – Текст: непосредственный

#### **4.2.2. Дополнительные источники:**

1. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.В Прокопенко, Е. Л. Побежимова. – М: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с. – ISBN 978-5-4468-5392-2 – Текст: непосредственный.

2. Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / Ю. Г. Сапронов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с. ISBN 978-5-4468-5715-9 – Текст: непосредственный.

3. Фролов, М.П. Основы безопасности жизнедеятельности: 10-й кл.: учебник для общеобр. учреждений / М.П. Фролов, Ю.Л. Воробьев – Москва: АСТ, 2016. – 350 с. – ISBN 978-5-17-081352-0 – Текст: непосредственный.

4. Смирнов, А. Т. Основы безопасности жизнедеятельности: 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А. Т. Смирнов, Б. О. Хренников

– М.: Просвещение, 2018. – 320 с. – ISBN 978-5-09-027027-4– Текст: непосредственный.

5. Смирнов, А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 11 кл. общеобразоват. учреждений / А. Т. Смирнов, Б. И. Мишин, В. А. Васнев. — 3-е изд. — М.: Просвещение, 2002. — 159 с. — ISBN 5-09-011130-8 – Текст: непосредственный.

6. Васильев, Н. М. 100 вопросов - 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и контракту: сборник / Н. М. Васильев. – М-во обороны РФ – Москва: Красная звезда, 2006 – 127с. – ISBN 5-88727-020-9 –Текст : непосредственный.

7. Смирнов, А.Т.Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 10 кл. общеобразоват. учреждений / А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин, В.А. Васнев. - 9-е изд., перераб. – М.: Просвещение, 2017. – 351с. – ISBN 5-09-012255-5– Текст: непосредственный.

#### 4.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности (СПО) [Электронный ресурс]. М.: Кно-Рус, 2021. – URL: <http://book.ru>(дата обращения: 17.05.2024). – Текст: электронный.

2. Персональный сайт Вадима Рубцова: сайт / Гражданская защита (оборона) на предприятии на сайте для первичного звена сил ГО[Электронный ресурс]– URL: <http://go-oborona.narod.ru>(дата обращения: 17.05.2024).– Текст : электронный.

3. 5. Официальный сайт МЧС России [Электронный ресурс]– URL: <http://www.mchs.gov.ru>.(дата обращения: 17.05.2024). – Текст : электронный.

1. Портал Академии Гражданской защиты [Электронный ресурс]– URL: <http://www.amchs.ru/portal>(дата обращения: 17.05.2024) .– Текст : электронный.

2. Портал Правительства России: сайт [Электронный ресурс]– URL: <http://government.ru>.(дата обращения: 17.05.2024). – Текст : электронный.

3. Портал Президента России/ сайт \_ [Электронный ресурс]– URL: <http://kremlin.ru>.(дата обращения: 17.05.2024). – Текст : электронный.

**Приложение 1.14**  
**к ОПОП-II по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**

**ДУП.01 ПРАВО**

Разработчик: Разваляева Ю.Е.

**2024 г.**



## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>5</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>6</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>7</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>9</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>9</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>10</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>12</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>18</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (**Приказ Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело"**);

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

**С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм

2. Содержание программы учебного предмета «Право» направлено на достижение следующих **целей:**

- развитие личности, направленное на формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней

убежденности в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы; содействие развитию профессиональных склонностей;

- воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;

- освоение системы знаний о праве как науке, о принципах, нормах и институтах права, необходимых для ориентации в российском и мировом нормативно-правовом материале, эффективной реализации прав и законных интересов; ознакомление с содержанием профессиональной юридической деятельности и основными юридическими профессиями;

- овладение умениями, необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности для решения практических задач в социально-правовой сфере, продолжения обучения в системе профессионального образования;

- формирование способности и готовности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения соответствия закону, к самостоятельному принятию решений, правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности.

3. Уровень освоения программы: базовый

4. Количество часов: 46

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Право» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

# **1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Освоение содержания учебного предмета «Право» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

## **1.1 Личностные результаты**

1. Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества.

2. Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка.

3. Ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде.

4. Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности.

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

6. Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью.

7. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность.

8. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире.

9. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

## **1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания**

ЛР1: осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР2: 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

ЛР3: 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

ЛР4: проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР5: демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6: проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР7: осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР8: 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

ЛР9: 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

ЛР12: 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.

### **1.3 Метапредметные результаты**

1. Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

2. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

3. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

4. Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

5. Владение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

6. Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

7. Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

8. Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

9. Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

10. Владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

11. Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

12. Использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

13. Владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;

14. Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

15. Оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

16. Самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях.

#### **1.4 Предметные результаты**

1. Сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;

2. Владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;

3. Владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;

4. Сформированность представлений о Конституции Российской Федерации как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;

5. Сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;

6. Сформированность основ правового мышления и антикоррупционных стандартов поведения;

7. Сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;

8. Понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;

9.Сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;

10.Сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной нагрузки</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>
<b>Объем образовательной нагрузки программы</b>	<b>46</b>	<b>6</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>46</b>	<b>6</b>
<b>в том числе:</b>		
лекции, уроки	<b>38</b>	
практические занятия	<b>6</b>	<b>6</b>
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>		
консультации <i>(если предусмотрено)</i>		
<b>Промежуточная аттестация*</b>	<b>2</b>	

\*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.



## **2.2. Содержание учебного предмета**

### **Раздел 1. Общие положения о праве**

Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Понятие коррупции и коррупционных правонарушений. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.

### **Раздел 2. Основные отрасли российского права**

Конституционное право. Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Система органов государственной власти РФ. Избирательное право и избирательный процесс в РФ. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.

Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей.

Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников.

Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг.

Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность.

Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду.

Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды

наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.

### **Раздел 3. Основы российского судопроизводства**

Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса.

Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях.

Уголовный процесс, его принципы и стадии. Участники уголовного процесса.

Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство.

Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/ в том числе в форме практик подготовки	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
<b>Раздел 1. Общие положения о праве</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 1.1. Понятие, источники, система российского права</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права.		Л1-4,ЛР1-3,М5-10,П1-3	устный опрос
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности			
<b>Тема1.2. Правоотношение. Правонарушение и юридическая ответственность</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Понятие коррупции и коррупционных правонарушений. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.		Л1-4,ЛР1-3,М5-10,П1-3,6	тестирование
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			

	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности			
<b>Раздел 2. Отрасли российского права</b>		<b>36/6</b>		
<b>Тема 2.1. Основы конституционного права</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Система органов государственной власти РФ. Избирательное право и избирательный процесс в РФ. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.		Л2,3,ЛР5,8,М1,4,5,7,9,10,П4	работа с источниками права
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Профессиональные обязанности гражданина РФ в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени.			
<b>Тема 2.2. Система органов государственной власти РФ</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	Правовой статус Президента РФ, Федерального Собрания РФ, Правительства РФ. Судебная власть в РФ		Л2,3,ЛР5,8, М1,4,5,7,9,10,П4	работа с источниками права
	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		

<b>Тема 2.3. Избирательное право и избирательный процесс в РФ</b>	Понятие и принципы избирательного права РФ. Виды проводимых в РФ выборов. Порядок проведения выборов в РФ.		Л2,3,ЛР5,8, М1,4,5,7,9,10,П4	решение ситуационных задач
<b>Тема 2.4. Международное право</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	Основные принципы и источники международного права. Субъекты международного права. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени. Международное гуманитарное право.		ЛР7, М1,4,5,7,9,10,П9	тестирование
<b>Тема 2.5. Основы гражданского права</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.		Л2,4,7,9,ЛР5,М1,4,5,7,9,10,П7	решение ситуационных задач
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 1. Составление гражданско-правового договора	<b>2/2</b>		практическая работа
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Договоры в сфере предпринимательства			
<b>Тема 2.6. Основы семейного права</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей.		Л2,4,7,9,ЛР12, М1,4,5,7,9,10,П7	решение ситуационных задач

<b>Тема 2.7. Основы трудового права</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников		Л2,4,7,9,ЛР4, М1,4,5,7,9,10,П7	решение ситуационных задач
	<b>Практические занятия:</b>			
	Практическая работа 2. Составление резюме	<b>2/2</b>		практическая работа
	Практическая работа 3. Составление трудового договора	<b>2/2</b>		практическая работа
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Особенности регулирования трудовых отношений в профессиональной деятельности			
<b>Тема 2.8. Правовое регулирование налоговых, образовательных, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг.		Л2,4,7,9,ЛР3, М1,4,5,7,9,10,П7	работа с источниками права

	<p>Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность.</p> <p>Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду.</p> <p>Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.</p>			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Виды административной и уголовной ответственности в профессиональной деятельности			
<b>Раздел 3. Особенности российского судопроизводства</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 3.1. Основы процессуального права</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	<p>Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса.</p> <p>Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях.</p> <p>Уголовный процесс, его принципы и стадии. Участники уголовного процесса.</p>		Л2,4,7,9,ЛР2, М1,4,5,7,9,10,П5	устный опрос, тестирование

	Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство.			
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
<b>Юридические профессии</b>	Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа		Л2,4,7,9,ЛР2,М1,4,5,7,9,10,П8	презентация
<b>Всего</b>		<b>46/6</b>		



## **4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Право».

Оборудование кабинета:

- посадочными местами по количеству обучающихся;
- программным обеспечением курса права и отдельных разделов учебных предметов профессионального уровня;
- заданиями для осуществления индивидуального подхода при обучении и организации самостоятельных работ и упражнений;
- комплектом справочной и методической литературы;
- аптечкой первой помощи;
- средствами пожаротушения;
- планом работы кабинета.

Рабочее место преподавателя оборудовано столом, на котором установлен ноутбук.

Также кабинет оснащен классной доской, проектором, экраном, шкафами для хранения учебно-наглядных пособий и носителей информации.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **4.2.1. Основные печатные источники:**

-Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для нач. и сред. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2023, ISBN 978-5-7695-6276-1

-Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2023, ISBN 978-5-7695-6276-1

-Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: электронный учебник для нач. и сред. проф. образования. М.: 2020, ISBN 978-5-7695-6276-1

#### **4.2.2. Дополнительные источники**

- Певцова, Е.А. Право: Основы правовой культуры: Учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений. Базовый и профильный уровни. В 2ч. класс: в 2 ч. М., 2023, ISBN 978-5-94853-683-5 (Ч.1), ISBN 978-5-94853-683-9 (Ч.2)

- Певцова, Е.А. Право: Основы правовой культуры: Учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений. Базовый и профильный уровни. В 2ч. класс: в 2 ч. М., 2023, ISBN 978-5-94853-683-5 (Ч.1), ISBN 978-5-94853-683-9 (Ч.2)

#### **4.2.3. Интернет-ресурсы**

1. Справочно - правовая система Гарант: официальный [сайт]. - Москва.- Обновляется в течении суток. - URL: [www.garant.ru](http://www.garant.ru) (дата обращения 17.05.2024) — Текст: электронный

2. Справочно - правовая система Консультант Плюс : официальный [сайт]. - Москва.- Обновляется в течении суток. - URL: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (дата обращения 17.05.2024 ). — Текст: электронный

3. Режим доступа электронная интернет-библиотека «ЮРАЙТ [сайт]. – URL: <https://biblio-online.ru/> (дата обращения 17.05.2024). — Текст: электронный

**Приложение 1.15**  
**к ОПОП-II по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа учебного предмета**

**ДУП.02 ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

Разработчик: Файзуллина О.О., Краснова Е.И.

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Личностные результаты</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Личностные результаты освоения программы воспитания</b>	<b>5</b>
<b>1.3</b>	<b>Метапредметные результаты</b>	<b>6</b>
<b>1.4</b>	<b>Предметные результаты</b>	<b>7</b>
<b>2.</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>8</b>
<b>2.1</b>	<b>Объем учебного предмета и виды учебной работы</b>	<b>8</b>
<b>2.2</b>	<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>8</b>
<b>3.</b>	<b>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)</b>	<b>11</b>
<b>4.</b>	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>19</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (с изменениями и дополнениями);

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

### **С учетом:**

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2. Содержание программы учебного предмета «Проектная деятельность» направлено на достижение следующих **целей**

– повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоение знаний и учебных действий;

– формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования.

Программа обеспечивает:

– развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений;

– формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;

– повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной, социальной деятельности;

– создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;

– формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческих конкурсах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах, национальных образовательных программах и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;

– возможность практического использования приобретенных обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;

– подготовку к осознанному выбору дальнейшего образования и профессиональной деятельности.

3. Уровень освоения программы базовый

4. Количество часов:68

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Проектная деятельность» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Освоение содержания учебного предмета ДУП.02 «Проектная деятельность» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

### **1.1 Личностные результаты**

1) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

2) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

3) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

4) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

5) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

7) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

8) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

9) осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

### **1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания**

**ЛР4.** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

**ЛР5.** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

**ЛР6.** Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

**ЛР7.** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

**ЛР8.** 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.

**ЛР10.** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

**ЛР11.** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

**ЛР15.** Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

**ЛР17.** Готовый к выполнению профессиональной деятельности в нестандартной (внештатной) ситуации. Проявляющий упорство и настойчивость в достижении цели, прикладывающий максимум усилий для ее достижения, в том числе при столкновении с трудностями. Конкурентоспособный и готовый реализовать свой потенциал в условиях современного общества в деятельности по избранному профильному направлению.

**ЛР18.** Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей.

### **1.3 Метапредметные результаты**

1) 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;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) 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;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;



6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения

#### **1.4 Предметные результаты**

1) сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

2) способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

3) сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

4) способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
<b>Объем образовательной нагрузки программы</b>	<b>68</b>	
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>36</b>	
<b>в том числе:</b>		
лекции, уроки	<b>18</b>	
практические занятия	<b>16</b>	<b>10</b>
самостоятельная работа	<b>32</b>	
консультации	-	-
<b>Промежуточная аттестация*</b>	<b>2</b>	

\*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета

### 2.2. Содержание учебного предмета

#### Раздел 1. Введение в проектную деятельность

Понятия «проект», «проектная деятельность», «проектная культура». Цели, задачи проектирования в современном мире, проблемы. Методология и технология проектной деятельности. Методы проектного мышления. Системное мышление. Виды проблемных ситуаций и подходы к их решению. Структура проекта. Жизненный цикл проекта.

#### Раздел 2. Инициализация проекта

Конструирование темы и проблематики проекта. Проектный замысел. Актуальность – аргументы, обоснованность. Постановка цели и декомпозиция на задачи, конкретность, методы проверки на соответствие теме. Обзор основных материалов по теме. Рассмотрение текста с точки зрения его структуры. Виды переработки чужого текста. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия, исследование. Критерии оценки проектной и исследовательской работы. Гипотезы исследования. Методы проверки гипотезы – методы исследования: методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция, моделирование и

др.); методы теоретического исследования (восхождение от абстрактного к конкретному и др.).

### **Раздел 3. Базовое проектирование и исследование**

Логика действий и последовательность шагов при планировании проекта. Расчет календарного графика деятельности. Умение выделять главное в потоке информации, создание кейса для продуктивной работы над проектом. Работа с массивом материала – обзор, анализ, критика, рерайтинг, присвоение. План исследования, разработка карты исследования. Научные документы и издания. Организация работы с научной литературой. Знакомство с каталогами. Энциклопедии, специализированные словари, справочники, библиографические издания, периодическая печать и др. Методика работы в музеях, архивах. Применение информационных технологий в исследовании, проектной деятельности. Работа в сети Интернет. Предварительная публичная презентация: тема, рабочая гипотеза, актуальность, план исследования, предполагаемые результаты, план проекта.

### **Раздел 4. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности**

Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации. Информационная культура. Виды информационных источников. Инструментарий работы с информацией – методы, приемы, технологии. Отбор и систематизация информации. Информационные ресурсы на бумажных носителях. Рассмотрение текста с точки зрения его структуры. Виды переработки чужого текста. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия. Информационные ресурсы на электронных носителях. Применение информационных технологий в исследовании, проектной деятельности. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования. Сетевые носители – источник информационных ресурсов. Работа в сети Интернет. Сопровождение проекта (исследования) через работу с социальными сетями. Дистанционная коммуникация в работе над проектом. Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Диаграммы и графики. Графы. Сравнительные таблицы. Опорные конспекты. Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Интеллект-карты. Создание скетчей, или визуальных заметок. Инфографика. Скрайбинг. Требования к оформлению проектной и исследовательской работы. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. Сбор и систематизация материалов. Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося.

### **Раздел 5. Презентация результатов проектной деятельности**

Эскизы и модели, макеты проектов, оформление проектных работ. Коммуникативные барьеры при публичной защите результатов проекта. Главные предпосылки успеха публичного выступления. Применение

информационных технологий в исследовании, проекте. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. Сбор и систематизация материалов.

## **Раздел 6. Защита результатов проектной и исследовательской деятельности**

Представление результатов учебного проекта. Анализ информации, выполнение проекта, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка.

Представление результатов учебного исследования. Анализ информации, выполнение учебного исследования, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка.

Оценка учебного проекта (учебного исследования). Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели.

## **Раздел 7. Коммуникативные навыки**

Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог. Коммуникации. Коммуникации в профессиональной среде и в обществе в целом. Формы и принципы делового общения. Вербальное и невербальное общение. Стратегии группового взаимодействия. Аргументация. Спор. Дискуссия. Групповое общение как деловое взаимодействие. Ориентация на участников. Ориентация на понимание. Правила ведения спора. Дискуссия: виды и технологии. Практическое занятие: Дискуссия. Практическое занятие: Дебаты. Публичное выступление: от подготовки до реализации. Этапы подготовки выступления. Привлечение внимания аудитории. Использование наглядных средств. Анализ выступления. Практическое занятия: Публичное выступление. Публичная защита результатов проектной деятельности, исследований.

## **Раздел 8. Рефлексия проекта. Индивидуальный прогресс**

Анализ рекомендаций и указанных ошибок. Исправление недочетов. Поиск аналогичных проектов, сравнение, выявление сильных и слабых сторон. Самоанализ сильных сторон и «зоны роста».

## **Раздел 9. Создание и защита проекта**

Выбор темы проекта. Целеполагание. Задачи. Выбор методов. Сбор и систематизация материалов. Обработка данных исследования. Оформление проекта. Критерии оценки проектной работы. Предзащита проекта. Дифференцированный зачет: защита проекта.



## 2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практик подготовки	Планируемые результаты	Формы и методы контроля
<b>Раздел 1. Введение в проектную деятельность</b>		<b>4</b>		
<b>Введение в проектную деятельность. Понятия «проект, деятельность, культура»</b>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Понятия «проект», «проектная деятельность», «проектная культура». Цели, задачи проектирования в современном мире, проблемы.</p>	2	ЛР4 Л1 МП1	
<b>Методология и технология проектной деятельности. Методы проектного мышления.</b>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Методология и технология проектной деятельности. Методы проектного мышления. Системное мышление. Виды проблемных ситуаций и подходы к их решению. Структура проекта. Жизненный цикл проекта.</p>	2	ЛР5 МП2	Устный опрос
<b>Раздел 2. Инициализация проекта</b>		<b>2</b>		
	<b>Основное содержание</b>	2	ЛР6	

<p><b>Конструирование темы и проблематики проекта. Проектный замысел.</b></p>	<p>Конструирование темы и проблематики проекта. Проектный замысел. Актуальность – аргументы, обоснованность. Постановка цели и декомпозиция на задачи, конкретность, методы проверки на соответствие теме. Обзор основных материалов по теме. Рассмотрение текста с точки зрения его структуры. Виды переработки чужого текста. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия, исследование. Критерии оценки проектной и исследовательской работы. Гипотезы исследования. Методы проверки гипотезы – методы исследования: методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция, моделирование и др.); методы теоретического исследования (восхождение от абстрактного к конкретному и др.).</p>		МП1	Устный опрос
<p><b>Раздел 3 Базовое проектирование и исследование</b></p>		<b>2</b>		
<p><b>Работа с массивом материала. Применение информационных технологий в исследовании, проектной деятельности.</b></p>	<p><b>Основное содержание</b> Логика действий и последовательность шагов при планировании проекта. Расчет календарного графика деятельности. Умение выделять главное в потоке информации, создание кейса для продуктивной работы над проектом. Работа с массивом материала – обзор, анализ, критика, рерайтинг, присвоение. План исследования, разработка карты исследования. Научные документы и издания. Организация работы с научной литературой. Знакомство с каталогами.</p>	2	ЛР7 МП2 Л2	Тест

	Энциклопедии, специализированные словари, справочники, библиографические издания, периодическая печать и др. Методика работы в музеях, архивах. Применение информационных технологий в исследовании, проектной деятельности. Работа в сети Интернет. Предварительная публичная презентация: тема, рабочая гипотеза, актуальность, план исследования, предполагаемые результаты, план проекта.			
<b>Раздел 4. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности</b>		<b>2</b>		
<b>Работа с информационными источниками.</b>	<b>Основное содержание</b> Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации. Информационная культура. Виды информационных источников. Инструментарий работы с информацией – методы, приемы, технологии. Отбор и систематизация информации. Информационные ресурсы на бумажных носителях. Рассмотрение текста с точки зрения его структуры. Виды переработки чужого текста. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия. Информационные ресурсы на электронных носителях. Применение информационных технологий в исследовании, проектной деятельности. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования. Сетевые носители – источник информационных ресурсов. Работа в сети Интернет. Сопровождение проекта (исследования) через работу с социальными	2	ЛР11 МПЗ	Устный опрос



	сетями. Дистанционная коммуникация в работе над проектом. Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Диаграммы и графики. Графы. Сравнительные таблицы. Опорные конспекты. Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Интеллект-карты. Создание скетчей, или визуальных заметок. Инфографика. Скрайбинг. Требования к оформлению проектной и исследовательской работы. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. Сбор и систематизация материалов. Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося.			
<b>Раздел 5. Презентация результатов проектной деятельности.</b>		<b>2</b>		
<b>Оформление результатов проектной деятельности</b>	<b>Основное содержание</b> Эскизы и модели, макеты проектов, оформление проектных работ. Коммуникативные барьеры при публичной защите результатов проекта. Главные предпосылки успеха публичного выступления. Применение информационных технологий в исследовании, проекте. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. Сбор и систематизация материалов.	2	ЛР8 МП4 ЛЗ	Устный опрос
<b>Раздел 6.</b>		<b>2</b>		

<b>Защита результатов проектной и исследовательской деятельности</b>				
<b>Представление результатов учебного проекта.</b>	<b>Основное содержание</b>	2	ЛР11 МП9 Л4	Терминологический диктант
	Представление результатов учебного проекта. Анализ информации, выполнение проекта, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Представление результатов учебного исследования. Анализ информации, выполнение учебного исследования, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Оценка учебного проекта (учебного исследования). Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели.			
<b>Раздел 7. Коммуникативные навыки</b>		<b>2</b>		
<b>Публичное выступление: от подготовки до реализации.</b>	<b>Основное содержание</b>	2	ЛР15 МП6 Л5,6	Устный опрос
	Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог. Коммуникации. Коммуникации в профессиональной среде и в обществе в целом. Формы и принципы делового общения. Вербальное и невербальное общение. Стратегии группового взаимодействия. Аргументация.			

	Спор. Дискуссия. Групповое общение как деловое взаимодействие. Ориентация на участников. Ориентация на понимание. Правила ведения спора. Дискуссия: виды и технологии. Практическое занятие: Дискуссия. Практическое занятие: Дебаты. Публичное выступление: от подготовки до реализации. Этапы подготовки выступления. Привлечение внимания аудитории. Использование наглядных средств. Анализ выступления. Практическое занятия: Публичное выступление. Публичная защита результатов проектной деятельности, исследований			
<b>Раздел 8. Рефлексия проекта.</b>				
<b>Поиск готовых проектов, сравнение, выявление сильных и слабых сторон</b>	<b>Основное содержание</b>	2	ЛР17 МП7 Л8	тестирование
	Анализ рекомендаций и указанных ошибок. Исправление недочетов. Поиск аналогичных проектов, сравнение, выявление сильных и слабых сторон. Самоанализ сильных сторон и «зоны роста».			
<b>Раздел 9. Создание и защита проекта</b>		<b>18</b>		
<b>Знакомство с критериями. Определение темы работы, целеполагание.</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	ЛР18 МП1	Практическая работа
	Выбор темы проекта. Целеполагание. Задачи. Выбор методов. Оформление проекта. Критерии оценки проектной работы. Предзащита проекта.			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Целеполагание в профессиональной деятельности			
	<b>Практические занятия:</b>	2	ЛР18	

<b>Создание календарного графика. Сбор материалов.</b>	Сбор и систематизация материалов. Обзор основных материалов по теме. Рассмотрение текста с точки зрения его структуры.		МП8 Л9	Практическая работа
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Работа и источниками информации			
<b>Анализ теоретического материала.</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	ЛР18 Л10	Практическая работа
	Виды переработки чужого текста. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия, исследование. Обработка данных исследования. Работа с массивом материала.			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Работа и источниками информации			
<b>Анализ теоретического материала.</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	ЛР18 МП8 Л9	Практическая работа
	Обработка данных исследования. Работа с массивом материала.			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Работа и источниками информации			
<b>Практическая часть проекта. Работа над проектным продуктом.</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	ЛР7 МП2 Л2	Практическая работа
	Выбор формата проектного продукта. Работа над ним.			
<b>Практическая часть проекта. Работа над проектным продуктом.</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	ЛР7 МП2 Л2	Практическая работа
	Выбор формата проектного продукта. Работа над ним.			
<b>Оформление проекта. Подготовка презентации</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	ЛР8 МП4	Практическая работа
	Подготовка презентации.			

	Оформление проекта. Критерии оценки проектной работы.		ЛЗ	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	Навыки коммуникации. Публичное выступление.			
<b>Предзащита проекта</b>	<b>Практические занятия:</b>	2	ЛР17 ЛР18 Л15	Практическая работа
	Представление предварительных результатов учебного проекта. Представление предварительных результатов учебного исследования.			
<b>Дифференцированный зачет</b>	Защита проекта.	2	ЛР17 ЛР18 Л15	Практическая работа
<b>Самостоятельная работа</b>		32		
Знакомство с критериями работы		2		
Методы сбора и анализа материала		4		
Виды источников		4		
Формулирование проблемы и гипотезы исследования.		4		
Работа со статистическим материалом		4		
Оформление работы		4		
Подготовка презентации		4		
Подготовка к защите проекта.		6		

## **4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект наглядно-методических пособий;
- компьютер;
- экран;
- проектор.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.2.1. Основные печатные источники:**

1. Земсков, Ю. П. Основы проектной деятельности: учебное пособие / Ю. П. Земсков, Е. В. Асмолова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-4395-6.

2.Мандель, Б.Р. Основы проектной деятельности: учебное пособие для обучающихся в системе СПО / Б.Р. Мандель. – Москва; Берлин: Директ – Медиа, 2018 – 293 с. ISBN 978-5-4475-9655-2.

#### **4.2.2. Дополнительные источники**

1. Половкова М. В., Носов А. В., Половкова Т. В., Майса М.В./Индивидуальный проект. 10—11 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций/— М.: Просвещение, 2019. - 160 с. ISBN: 978-5-09-074646-5.

#### **4.2.3. Интернет-ресурсы**

1. Пособие: индивидуальный проект [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://school2-ptz.ru/school/ekzam/posobie\\_compressed.pdf](http://school2-ptz.ru/school/ekzam/posobie_compressed.pdf) (дата обращения: 23.05.2024). - Режим доступа: для незарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>10</b>
<b>3.1. Материально-техническое обеспечение .....</b>	<b>10</b>
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	10
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.01 Основы философии»  
(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.01 Основы философии»: формирование целостного мировоззрения, устойчивых убеждений, принципов и норм поведения.

Дисциплина «ОГСЭ.01 Основы философии»: включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02.	-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03.	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования	-

	развития и самообразования		
ОК 05.	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06.	-описывать значимость своей специальности	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09.	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	8
в т.ч.		
Теоретические занятия	40	
Практические занятия	8	
Консультации		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (комплексный дифференцированный зачет)		
Всего	<b>48</b>	<b>8</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формируемым которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Основные идеи мировой философии от античности до новейшего времени</b>		<b>20/2</b>	
<b>Тема 1.1. Введение. Философия, ее смысл, функции и роль в обществе</b>	<b>Содержание</b> Происхождение философского знания, определение философии, дефиниции. Основной вопрос философии. Разделы философского знания: онтология, гносеология, аксиология, философская антропология, этика, эстетика, социальная философия.	<b>2</b>	OK02,OK03,OK05,OK06,
		2	OK9
<b>Тема 1.2. Философско-религиозные учения Древней Индии</b>	<b>Содержание</b> Ведизм, брахманизм, индуизм – влияние на становление философского знания. Религиозно-философские основы буддизма.	<b>2</b>	OK02,OK03,OK05,
		2	OK06, OK9
<b>Тема 1.3. Философские учения Древнего Китая</b>	<b>Содержание</b> Основные течения древнекитайской философии: Конфуцианство и Даосизм. Натурфилософия 5 стихий, дуализм (ян-инь), значение ритуала и особенности культуры.	<b>2</b>	OK02,OK03,OK05,
		2	OK06, OK9
<b>Тема 1.4. Античная философия</b>	<b>Содержание</b> Особенности античной философии; раннегреческих философов; понятия: антологизм, эпикурейцы.	<b>2</b>	OK02,OK03,OK05,
		2	OK06, OK9
<b>Тема 1.5. Основные черты средневековой философии</b>	<b>Содержание</b> Основные принципы религиозно-философского мышления; понятия: <i>мистика, схоластика</i> ; религиозный интеллектуализм и антиинтеллектуализм; взаимоотношения разума и веры.	<b>2</b>	OK02,OK03,OK05,
		2	OK06, OK9
<b>Тема 1.6. Философия Нового</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK02,OK03,OK05,

<b>времени</b>	Основные черты философии; космологические учения Николая Кузанского и Джордано Бруно. Учение об идолах и критиках схоластики. Учение о субстанции Б. Спинозы. Философия нового времени. Сенсуалисты: Ф.Бэкон, Т.Гоббс, Д.Локк, рационалисты: Р. Декард, Б.Спиноза. Субъективный идеальный Беркли.	2	ОК06, ОК9
<b>Тема 1.7. Немецкая классическая философия</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК02,ОК03,ОК05, ОК06, ОК9
	Понятия: <i>объективные знания, рассудок, самосознание, разум антиномии</i> . Концепция субъекта в философской системе Канта. Субъективный идеализм И.Г.Фихте. Объективный идеализм Ф. Шеллинга. Система и метод Гегеля. Основные законы диалектики. Материализм Л.Фейербаха.	2	
<b>Тема 1.8. Основные направления философии 19-20 веков</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК02,ОК03,ОК05, ОК06, ОК9
	Философия XIX в.: позитивизм, эволюционизм, утилитаризм, марксизм, трансцендентализм. Основные направления философии XX века: прагматизм, экзистенциализм, философия бессознательного.	2	
<b>Тема 1.9. Особенности русской философской мысли</b>	<b>Содержание</b>	4/2	ОК02,ОК03,ОК05, ОК06, ОК9
	Особенности русской философии. Русская идея. Западники и славянофилы.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
	Практическое занятие 1.Основные идеи мировой философии от античности до новейшего времени.	2/2	
<b>Раздел 2. Место философии в духовной культуре и ее значение</b>		<b>14/2</b>	
<b>Тема 2.1. Человек как основная проблема философии. Антропосоциогенез</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК02,ОК03,ОК05, ОК06, ОК9
	Проблемы специфики человеческого бытия. Марксистская философия в соотношении биологического и социального в человеке. Проблема человеческого начала. Человек. Индивид. Личность. Смысл и значение человеческого бытия. Фундаментальные характеристики бытия.	2	
<b>Тема 2.2. Проблема</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК02,ОК03,ОК05,

<b>сознания в философии. Истоки и сущность сознания</b>	Философия о происхождении и сущности сознания. Три стороны сознания: предметное, самосознание и сознание как поток переживаний. Идеальное и материальное сознание. Мышление. Язык. Сознательное и бессознательное. Основные идеи психоанализа З. Фрейда. Теории архетипов К. Юнга. Современная цивилизация и психическое здоровье личности.	2	OK06, OK9
<b>Тема 2.3. Гносеология как общая теория познавательной действительности</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK02,OK03,OK05, OK06, OK9
	Гносеология – учение о познании. Понятия: познание, отражение, представление, мышление, понятие, суждение, абсолютная истина, практика, знание, вера, убеждение. Субъект и объект познания. Познание как отражение действительности.	2	
<b>Тема 2.4. Онтология: учение о бытии. Категории человеческого бытия</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK02,OK03,OK05, OK06, OK9
	Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.	2	
Тема 2.5. Философия науки. Критерии истины в философских концепциях. Этика ученого	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK02,OK03,OK05, OK06, OK9
	Наука как эпистемологический и социокультурный феномен. Методология научного познания. Соотношение абсолютной и относительной истины. Общественная значимость этики ученого.	2	
Тема 2.6. Логика – наука о способах и формах мышления	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	OK02,OK03,OK05, OK06, OK9
	Основные понятия логики. Формы, методы и законы интеллектуальной познавательной деятельности. Виды логики: формальная, диалектическая и математическая. Основные принципы и операции формальной логики.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическая работа 2. Место философии в духовной культуре и ее значение.	2/2	
<b>Раздел 3. Социальная философия</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 3.1. Философия и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	OK02,OK03,OK05,

<b>история</b>	Концепции исторического развития: Гегеля, Маркса, Ясперса, Вебера, циклического развития Шпенглера, А. Тойнби. Русская философия об исторической самобытности России. Чаадаев о судьбе России. Западники и славянофилы о русской истории. Проблема «конца истории».	2	OK06, OK9
<b>Тема 3.2. Философия и религия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	OK02,OK03,OK05, OK06, OK9
	Исторические типы взаимоотношений человеческого и божественного. Основные мировые религии, их учения, значение веры в жизни человека. Место и роль религий в жизни общества.	2	
<b>Тема 3.3. Философия техники</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	OK02,OK03,OK05, OK06, OK9
	Эрнст Капп «Основные направления философии техники». Петр Энгельмейер «Технический итог XIXвека». Структура философии техники и круг охватываемых проблем. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	2	
<b>Тема 3.4. Философия и культура</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	OK02,OK03,OK05, OK06, OK9
	Теории происхождения культуры. Культура и культ. Человек в мире культуры. Культура и цивилизация, внешняя и внутренняя культура. Массовая культура и массовый человек. Культура и контр культура. Основные контр культурные движения кризис культур и пути его преодоления. Культура и природа..	2	
<b>Тема 3.5. Глобальные проблемы и контуры человеческого будущего</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	OK02,OK03,OK05, OK06, OK9
	Понятия: общепланетарное единство человечества, проблема выживания, ценности гуманизма, общечеловеческие ценности, экология, всеобщая регуляция. Происхождение и сущность глобальных проблем. Гуманизм как ценностная основа решения глобальных проблем.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическая работа 3. Социальная философия.	4/4	
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</b>			
<b>Всего:</b>		<b>48/8</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Горелов, А.А. Основы философии: учебное пособие / Горелов А.А., Горелова Т.А. – Москва: КноРус, 2021. - 228 с. - ISBN 978-5-406-01470-7. - Текст: непосредственный.

2. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 223 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16786-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538005> (дата обращения: 29.05.2024 г)

3. Кохановский, В.П. Философия для средних специальных учебных заведений: Учебное пособие/ Кохановский В.П., Матяш Т.П. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 384 с. ISBN 5-222-03697-9. - Текст: непосредственный.

4. Спиркин, А. Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536637> (дата обращения: 29.05.2024 г)

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Гуревич, П.С. Основы философии. Учебное пособие / П. С. Гуревич. – 20-е изд., перераб. и доп. - Москва : Гардарики, 2018. - 216 с. - ISBN 5-8297-0046-8. - Текст: непосредственный.

2. Кочеров, С. Н. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 244 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16677-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538252> (дата обращения: 29.05.2024 г)



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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>- приемы структурирования информации</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> <li>- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива</li> <li>- психологические особенности личности</li> <li>- правила оформления документов</li> <li>- правила построения устных сообщений</li> <li>- особенности социального и культурного контекста</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции</li> <li>- традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-уровень освоения учебного материала;</li> <li>-умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач;</li> <li>-уровень сформированности общих компетенций.</li> </ul>	<p>оценка результатов выполнения практических работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка результатов устного и письменного опроса;</li> <li>-оценка результатов тестирования;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы;</li> <li>-оценка результатов выполнения домашних заданий;</li> <li>-оценка результатов проведенного дифференцированного зачета.</li> </ul>

<p>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>- особенности произношения</p> <p>- правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>Умеет:</p> <p>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>- оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>- использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p>		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию</li> <li>- демонстрировать осознанное поведение</li> <li>- описывать значимость своей специальности</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> </ul>		
---	--	--

**Приложение 2.2**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>
<b>3.1. Материально-техническое обеспечение .....</b>	<b>11</b>
<b>3.2. Учебно-методическое обеспечение .....</b>	<b>11</b>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ 02. ИСТОРИЯ»  
(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.02 История»: формирование представлений об истории России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям.

Дисциплина «ОГСЭ.02 История» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"><li>-определять задачи для поиска информации;</li><li>-определять необходимые источники информации;</li><li>-планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</li><li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li><li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li><li>-оформлять результаты поиска</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li><li>-приемы структурирования информации;</li><li>-формат оформления результатов поиска информации</li></ul>	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"><li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li><li>-применять современную научную профессиональную терминологию;</li><li>-определять и выстраивать траектории профессионального</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li><li>-современная научная и профессиональная терминология;</li><li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования</li></ul>	

	развития и самообразования		
ОК 04.	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности; -основы проектной деятельности	
ОК 05.	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06.	-описывать значимость своей специальности	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09.	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	8
в т.ч.		
Теоретические занятия	40	
Практические занятия	8	
Консультации		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (комплексный дифференцированный зачет)		
Всего	<b>48</b>	<b>8</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Послевоенное мирное урегулирование. Начало холодной войны.</b>		<b>10/2</b>	
<b>Тема 1.1 Послевоенное мирное урегулирование в Европе</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09
	Интересы СССР и США, Великобритании и Франции в Европе после войны. Германский вопрос. Речь Черчилля в Фултоне.	2	
<b>Тема 1.2 Первые конфликты и кризисы холодной войны</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09
	Корейская война, как первый опыт «холодной войны».	2	
<b>Тема 1.3. Образование Организации Североатлантического договора (НАТО) и Организации Варшавского договора (ОВД) и их деятельность</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09
	Становление двухполюсного мира. Доктрина «сдерживания» Трумэна. Начало «холодной войны».	2	
<b>Тема 1.4 Страны «третьего мира»: крах колониализма и борьба против отсталости</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09
	Рост антиколониального движения. Образование новых независимых государств вследствие крушения колониальных империй.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
Практическое занятие 1. Диктаторские режимы на мусульманском Востоке, их агрессивность. Рождение новой разновидности тоталитаризма – исламистского.			

<b>Раздел 2. Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран во второй половине XX века</b>		<b>26/4</b>	
<b>Тема 2.1 США после Второй мировой войны</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09
	Экономические, геополитические итоги второй мировой войны для США. Превращение США в финансово-экономического и военно-политического лидера западного мира. «Новая экономическая политика» Никсона. США в конце XX века.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 2. Основные направления социально-экономической политики в период президентства Д. Буша, Б. Клинтона. Рост значимости внешнеполитических факторов в решении внутренних проблем.	2/2	
<b>Тема 2.2 Германия после Второй мировой войны</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09
	Провозглашение Федеративной Республики Германия и Германской Демократической Республики. ФРГ и «План Маршалла».	2	
<b>Тема 2.3 Франция и Англия после Второй мировой войны</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09
	Основные направления социально-экономической политики стран Запада (Англия, Франция). Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности.	2	
<b>Тема 2.4 Западная Европа во второй половине XX- начале XXI века. Международные отношения</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09
	Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.	2	
<b>Тема 2.5 Развитие Японии во второй половине XX - начале XXI века</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09
	Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Япония. Китай. Экономическое и политическое положение Японии и Китая после второй мировой войны. Утверждение самостоятельной роли Японии в мире.	2	
<b>Тема 2.6 Развитие Китая, Индии</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК02, ОК03,

<b>во второй половине XX - начале XXI века</b>	Положение Китая после второй мировой войны: Раскол страны на коммунистический Север и гоминьдановский Юг. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Индия. Провозглашение Индии республикой и принятие конституции 1950 года. «Курс Неру»: социально-экономические реформы 1950-х и 1960-х гг.	2	OK05, OK06, OK09
<b>Тема 2.7. Латинская Америка. Проблемы развития во второй половине XX- начале XXI века</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK02, OK03, OK05, OK06, OK09
	Особенности социально-экономического и политического развития стран Латинской Америки во второй половине XX века. Проблемы развития во второй половине XX- начале XXI века.	2	
<b>Тема 2.8. Противостояние СССР и США. «Разрядка»</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK02, OK03, OK05, OK06, OK09
	Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	2	
<b>Тема 2.9 Развитие стран Восточной Европы во второй половине XX века</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK02, OK03, OK05, OK06, OK09
	Страны Восточной Европы после второй мировой войны. Образование социалистического лагеря. Варшавский договор о дружбе, сотрудничестве и взаимопомощи	2	
<b>Тема 2.10. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	OK02, OK03, OK05, OK06, OK09
	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	2	
	Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 3. Дезинтеграционные процессы в	2/2	

	России и Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.		
<b>Тема 2.11. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09
	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	2	
<b>Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки и культуры. Духовное развитие во второй половине XX-начале XXI века.</b>		<b>4/2</b>	
<b>Тема 3.1. Научно-техническая революция и культура</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09
	НТР и социальные сдвиги в западном обществе. Развитие образования. Кризис традиционных и национальных культур.	2	
<b>Тема 3.2. Духовная жизнь в советском и российском обществах</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09
	Этапы развития духовной жизни советского и российского общества второй половины XX века. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	2	
<b>Раздел 4. Россия и мир в начале XXI века. Глобальные проблемы человечества.</b>		<b>6/2</b>	
<b>Тема 4.1. Глобализация и глобальные вызовы</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК02, ОК03, ОК05, ОК06,

<b>человеческой цивилизации</b>	Происхождение глобальных проблем современности. Геополитическое положение и национальные интересы России. Россия в новом мире.	2	OK09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	OK02, OK03, OK05, OK06, OK09
	Практическое занятие 4. Перспективы развития РФ в современном мире. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике	2/2	
<b>Тема 4.2. Россия и мировые интеграционные процессы</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK02, OK03, OK05, OK06, OK09
	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	4	
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</b>			
<b>Всего:</b>		<b>48/8</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. – 2-е изд. – Саратов : Профобразование, 2021. – 125 с. – ISBN 978-5-4488-1105-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspro.ru/books/104903> (дата обращения: 29.05.2024).

2. История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 462 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10034-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469768> (дата обращения: 29.05.2024).

3. Крамаренко, Р. А. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 197 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09199-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472455> (дата обращения: 29.05.2024).

4. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. – 8-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 352 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08565-5. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471503> (дата обращения: 29.05.2024).

5. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век – начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. – 8-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 257 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08561-7. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471504> (дата обращения: 29.05.2024).

6. Сёмин, В.П., История. : учебное пособие / В.П. Сёмин, Ю.Н. Арзамаскин. — Москва : КноРус, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-406-02996-1. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/936303> (дата обращения: 29.05.2024).

7. Самыгин, С.И., История : учебник / С.И. Самыгин, П.С. Самыгин, В.Н. Шевелев. — Москва : КноРус, 2022. — 306 с. — ISBN 978-5-406-09566-9. — Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/943202> (дата обращения: 29.05.2024).

8. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 472 с. — ISBN 978-5-507-46402-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/308750> (дата обращения: 29.05.2024)..

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. История мировых цивилизаций : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 377 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09936-2. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475414> (дата обращения: 29.05.2024).

2. Пленков, О. Ю. Новейшая история : учебник для среднего профессионального образования / О. Ю. Пленков. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 399 с. –

(Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00824-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471295> (дата обращения: 29.05.2024).

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>- приемы структурирования информации</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> <li>- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива</li> <li>- психологические особенности личности</li> <li>- правила оформления документов</li> <li>- правила построения устных сообщений</li> <li>- особенности социального и культурного контекста</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции</li> <li>- традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-уровень освоения учебного материала;</li> <li>-умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач;</li> <li>-уровень сформированности общих компетенций.</li> </ul>	<p>оценка результатов выполнения практических работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка результатов устного и письменного опроса;</li> <li>-оценка результатов тестирования;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы;</li> <li>-оценка результатов выполнения домашних заданий;</li> <li>-оценка результатов проведенного комплексного дифференцированного зачета.</li> </ul>



<p>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>- особенности произношения</p> <p>- правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>Умеет:</p> <p>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>- оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>- использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>- организовывать работу коллектива и команды</p>		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</li> <li>- проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию</li> <li>- демонстрировать осознанное поведение</li> <li>- описывать значимость своей специальности</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>		
---	--	--

Приложение 2.3

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

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП -П.....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>5</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>13</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	13
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.03\_Иностранный язык в профессиональной деятельности»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование коммуникативной компетенции обучающихся в ее языковом, социокультурном аспектах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, а также для успешного осуществления профессиональной деятельности в условиях межкультурной профессиональной коммуникации на изучаемом иностранном языке.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в	

	деятельности по профессии	профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09.	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	-

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b>	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	164	164
в т.ч.		
Теоретические занятия	-	-
Практические занятия	164	164
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	-	-
Всего	<b>164</b>	<b>164</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации</b>			
<b>Тема 1.1 Английский язык и его значение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 02, ОК 04, ОК 09</b>
	Лексический материал по темам «Иностранный язык как средство общения», «Значение иностранного языка в будущей профессии» Грамматический материал: временные формы действительного залога, наречия, прилагательные		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>16/16</b>	
	Практическое занятие 1. Иностранный язык в нашей жизни Чтение текстов с извлечением полной информации (изучающее чтение)	2/2	
	Практическое занятие 2. Иностранный язык как средство общения Поиск информации по теме для составления монолога.	2/2	
	Практическое занятие 3. Значение иностранного языка в будущей профессии. Практика устной речи	6/6	
	Практическое занятие 4. Система времен действительного залога Заполнение таблицы. Выполнение упражнений	6/6	
<b>Тема 1.2 Устройство на работу</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09</b>
	Лексический материал по темам «Профессии гостиничного сервиса. Личностные качества специалиста Карьерный рост. Собеседование. Резюме	8/8	
	Грамматический материал: имя прилагательное, степени сравнения прилагательных, образование существительных обозначающих профессию		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие 5. Профессии гостиничного сервиса	2/2	



	Чтение текстов с извлечением полной информации (изучающее чтение).		
	Практическое занятие 6. Личностные качества специалиста, необходимые для овладения профессией Карьерный рост. Составление диалогов. Практика устной речи	2/2	
	Практическое занятие 7. Собеседование. Заполнение анкеты, составление резюме	2/2	
	Практическое занятие 8. Образование существительных обозначающих профессию. Выполнение грамматических упражнений	2/2	
<b>Раздел 2. Продукты питания. Кухонная и столовая утварь</b>			
<b>Тема 2.1 Продукты питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09</b>
	Лексический материал по темам «Различные категории продуктов питания», «Кухонная и столовая утварь», грамматический материал: причастие, инфинитив, инфинитивные группы и обороты		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18/18</b>	
	Практическое занятие 9. Классификация продуктов питания. «Продукты питания, блюда» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	2/2	
	Практическое занятие 10. Изучение темы «Овощи, зелень» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	2/2	
	Практическое занятие 11. Изучение темы «Фрукты, ягоды, орехи» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	2/2	
	Практическое занятие 12. Изучение темы «Мясные изделия» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	2/2	
	Практическое занятие 13. Изучение темы «Птица. Дичь» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	2/2	
	Практическое занятие 14. Изучение темы «Рыбная гастрономия. Морские продукты» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	2/2	
	Практическое занятие 15. Изучение темы «Хлебобулочные изделия. Кондитерские изделия» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	2/2	
	Практическое занятие 16. Изучение темы «Кухонные приборы» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	2/2	
	Практическое занятие 17. Охрана труда. Проведение инструктажа техники безопасности на иностранном языке. Организация рабочего места. Аудирование текста. Заполнение чек-ап листа	2/2	
	<b>Раздел 3. Приготовление пищи. Обслуживание</b>		

<b>Тема 3.1 Приготовление пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12/12</b>	<b>ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09</b>	
	Изучение глаголов приготовления пищи. Чтение и перевод кулинарных книг, электронных аутентичных профессиональных ресурсов. Практика устной речи. Грамматический материал: времена глагола английского языка, причастие, модальные глаголы.			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			<b>12/12</b>
	Практическое занятие 18. Изучение темы «Глаголы приготовления пищи» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов			2/2
	Практическое занятие 19. Изучение темы «Рецептура блюд. Изучение кулинарных пособий и книг на иностранном языке			2/2
	Практическое занятие 20. Изучение темы «Технология приготовления пищи». Изучение кулинарных пособий и книг на иностранном языке. Просмотр видеоматериала			2/2
	Практическое занятие 21. Изучение темы «Подготовка к обслуживанию». Просмотр видеоматериала. Аудирование. Тренировка диалоговой речи			2/2
	Практическое занятие 22. Изучение темы «Сервировка стола. Предметы сервировки». Просмотр видеоматериала. Аудирование. Тренировка диалоговой речи. Инсценировка диалогов			2/2
	Практическое занятие 23. Изучение темы «Меню. Технология составления меню». Просмотр видеоматериала. Составление меню на иностранном языке			2/2
<b>Раздел 4. Международная английская школа</b>				
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12/12</b>	<b>ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09</b>	
	Подробное изучение теоретического материала по темам: этика международного общения, этика международного письменного общения, этика виртуального общения. Грамматический материал: официальные стиль английского письма, вводные конструкции, морфология.			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			<b>12/12</b>
	Практическое занятие 24. Изучение темы «Этика международного общения». Чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение)			2/2
	Практическое занятие 25. Изучение темы «Этика международного письменного общения». Чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение). Изучение шаблонов писем на иностранном языке			2/2
	Практическое занятие 26. Изучение темы «Оформление письма, заявки». Чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение).			2/2

	Изучение шаблонов на иностранном языке		
	Практическое занятие 27. Изучение темы ««Стиль виртуального общения. Поиск конкурсов, соревнований, работы». Чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение). Просмотр видеоматериала	2/2	
	Практическое занятие 28. Составление диалогов по теме с использованием разговорных клише и лексики по теме. Составление диалогов	4/4	
<b>Тема 4.2 Питание за границей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 02, ОК 03, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09</b>
	Изучение теоретического и практического материала по темам: «Традиция потребления приемов пищи в Соединённом Королевстве», «Европейского континента», «Азиатского континента», «Северной Америки»	20/20	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	20/20	
	Практическое занятие 29. «Питание Британцев». Чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение). Просмотр видеоматериала	4/4	
	Практическое занятие 30. «Традиционные английские блюда». Чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение). Просмотр видеоматериала. Аудирование и составление диалогов	4/4	
	Практическое занятие 31. Историческая, культурная и туристическая информация о питании европейцев. Анализ текстов справочно-информационного и рекламного характера. Практика устной речи	2/2	
	Практическое занятие 32. Историческая, культурная и туристическая информация о питании народов Азии. Анализ текстов справочно-информационного и рекламного характера. Практика устной речи Аудирование и составление диалогов	2/2	
	Практическое занятие 33. Историческая, культурная и туристическая информация о Американской кулинарии. Анализ текстов справочно-информационного и рекламного характера. Практика устной речи Аудирование и составление диалогов	4/4	
	Практическое занятие 34. Историческая, культурная и туристическая информация о традиционных блюдах и рационе носителей английского языка. Анализ текстов справочно-информационного и рекламного характера. Практика устной речи Аудирование и составление диалогов	4/4	
<b>Раздел 5. Национальная кухня</b>			
<b>Тема 5.1 Известные национальные блюда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	18/18	<b>ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09</b>
	Применение профессиональной лексики в общении. Теоретическое и		

<b>народов России</b>	практическое изучение тем: «Традиция потребления приемов пищи Россия», «Особенности национальной кухни Россия», классификация заведений общественного питания России		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18/18</b>	
	Практическое занятие 37. Историческая, культурная и туристическая информация о традиционных блюдах и рационе жителей России. Анализ текстов справочно-информационного и рекламного характера. Практика устной речи Аудирование и составление диалогов	4/4	
	Практическое занятие 38. . Гастрономическое разнообразие народов России. Этническое меню. Анализ текстов справочно-информационного и рекламного характера. Практика устной речи.	4/4	
	Практическое занятие 39. Историческая, культурная и туристическая информация об Оренбурге и Оренбургской области. Гастрономическое разнообразие Оренбуржцев. Анализ текстов справочно-информационного и рекламного характера. Практика устной речи. Составление диалогов	2/2	
	Практическое занятие 40. Гастрономическое разнообразие Оренбуржцев. Составление меню ресторана национальной кухни. Практика устной речи. Создание проекта меню	4/4	
	Практическое занятие 41. Гастрономическое разнообразие Оренбуржцев. Составление меню ресторана национальной кухни. Практика устной речи. Презентация проекта меню	4/4	
<b>Раздел 6. Решение спорных вопросов</b>			
<b>Тема 6.1 Формы расчета. Решение спорных ситуаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30/30</b>	<b>ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09</b>
	Применение профессиональной лексики в общении: Порядок оплаты за оказанные услуги, формы расчета за услуги, чтение и составление диалогов, драматизация диалога. Грамматический материал: модальные глаголы и их эквиваленты		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>30/30</b>	
	Практическое занятие 42. Служба снабжения питания и напитков. Аудирование и инсценировка диалогов	2/2	
	Практическое занятие 43. Счет. Виды оплаты. Работа с аудио и видеоматериалами. Инсценировка диалогов	2/2	
	Практическое занятие 44. Объяснение счета. Речевой этикет согласие, несогласие, сомнение, своей точки зрения, ответные реплики	2/2	

	Практическое занятие 45. Принятие жалоб. Аудирование и инсценировка диалогов	2/2	
	Практическое занятие 46. Опрос гостя об удовлетворенности услугами службы питания. Заполнение анкеты	2/2	
	Практическое занятие 47. Речевой этикет прощание, приглашение. Практика устной речи	2/2	
	Практическое занятие 48. Принятие жалоб по телефону. Аудирование. Заполнение бланка	2/2	
	Практическое занятие 49. Принятие и передача рекламации. Работа с аутентичными материалами	2/2	
	Практическое занятие 50. Решение сложных ситуаций. Аудирование. Решение ситуативных задач	2/2	
	Практическое занятие 51. Клише речевого этикета. Практика устной речи. Составление диалогов	2/2	
	Практическое занятие 52. Страдательный залог. Выполнение упражнений	2/2	
	Практическое занятие 53. Принятие жалоб по телефону. Речевой этикет. Практика устной речи	2/2	
	Практическое занятие 54. Чтение текстов с извлечением основной информации по теме	2/2	
	Практическое занятие 55. Принятие письменной рекламации. Чтение и анализ аутентичных текстов	2/2	
	Практическое занятие 56. Деловая игра «В ресторане». Систематизация лексико-грамматического материал	2/2	
<b>Раздел 7. Организация деятельности службы питания</b>			
<b>Тема 7.1 Ресторанный сервис</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>28/28</b>	<b>ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09</b>
	Применение профессиональной лексики в общении: служба питания в отеле, прием заказов по телефону, прием заказов в ресторане. Грамматический материал: сложноподчиненные предложения, сложносочиненные предложения		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>28/28</b>	
	Практическое занятие 68. Культура питания. Чтение текстов с извлечением полной информации (изучающее чтение)	2/2	
	Практическое занятие 69. Организация питания в гостиничном комплексе. Сфера обслуживания: кафе, бар, ресторан	2/2	

	Практическое занятие 70. Виды завтраков. Прием заказов по телефону. Аудирование и составление диалогов	2/2	
	Практическое занятие 71. Бронирование столика в ресторане. Работа с видеоматериалами. Практика устной речи	4/4	
	Практическое занятие 72. Организация питания в номерах. Чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение)	2/2	
	Практическое занятие 73. Ресторанная деятельность. Работа с текстом	4/4	
	Практическое занятие 74. Меню. Разновидности блюд.	4/4	
	Практическое занятие 75. Прием заказов в ресторане. Аудирование. Практика устной речи	4/4	
	Практическое занятие 76. Работа с видео и аудио материалами. Практика устной речи. Составление диалогов. Сложноподчиненные предложения. Выполнение упражнений	4/4	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2/2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>164/164</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Иностранного языка и Иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащённый в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Агабекян, И. П. Английский язык для сферы обслуживания: учебное пособие [Текст]: учебное пособие /И. П. Агабекян. - М.: Проспект, 2015. - 244 с. – 25 экз.
2. Голубев А.П. Английский язык для специальностей туризма и сервиса [Текст]: учебник /А. П. Голубев. Е. И. Бессонова, И. Б. Смирнова. - М.: Академия, 2015 Планируется заказать до 01.03.2017
3. Гончарова, Т. А. Английский язык для гостиничного бизнеса = English for the Hotel Industry [Текст]: учебник /Т. А. Гончарова. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 141 с.-25 экз.
4. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебное пособие, Н.И. Щербакова –М.: Издательский центр «Академия», 2017.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Аудиоматериалы на актуальные темы для проведения аудирования. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.voanews.com/learningenglish> (дата обращения 29.05.2024)
2. Аудио уроки английского языка [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.laem.ru> (дата обращения 29.05.2024)
3. Диалоги на английском языке. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.engblog.ru/node/34> (дата обращения 29.05.2024)
4. Набор современных текстов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.oup.com/elt> (дата обращения 29.05.2024)
5. Учебное видео, обучающие мультфильмы на английском языке. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.lenglish.com> (дата обращения 29.05.2024)
6. Образовательная платформа Юрайт[сайт]. – URL: <https://urait.ru/> (дата обращения 29.05.2024)

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</li> <li>– использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> <li>– использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</li> <li>– определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности,</li> <li>– выявлять источники финансирования</li> <li>– презентовать идеи открытия собственного дела в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке;</li> <li>- Владение лексическим грамматическим минимумом</li> <li>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме; Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей;</li> <li>- Демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать поддержать и закончить разговор;             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие лексических единиц и грамматических структур.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Диагностика: устный опрос, тестирование, дифференцированный зачёт.</p>



<p>профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– определять источники достоверной правовой информации</li><li>– составлять различные правовые документы</li><li>– находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</li><li>– оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</li><li>– организовывать работу коллектива и команды</li><li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li><li>– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</li><li>– проявлять толерантность в рабочем коллективе</li><li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию</li><li>– демонстрировать осознанное поведение – описывать значимость своей специальности</li><li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li><li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li><li>– понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li><li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li><li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные</li></ul>		
---	--	--

темы.

*Знает:*

- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
  - приемы структурирования информации
  - формат оформления результатов поиска информации
  - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения
- программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
- содержание актуальной нормативно-правовой документации
  - современная научная и профессиональная терминология
  - возможные траектории профессионального развития и самообразования
  - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
  - правила разработки презентации
- основные этапы разработки и реализации проекта
- психологические основы деятельности коллектива
  - психологические особенности личности
  - правила оформления документов
  - правила построения устных сообщений
- особенности социального и культурного контекста
- сущность гражданско-патриотической позиции
  - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
  - значимость профессиональной деятельности по специальности
  - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его

<p>нарушения</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li><li>– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li><li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li><li>– особенности произношения;</li></ul> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>		
---	--	--

**Приложение 2.4**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП -П.....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>16</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	16
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>16</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.04 Физическая культура»  
(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально-культурных ценностей и традиций.

Дисциплина «Физическая культура» включена в *обязательную часть обще* гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, <i>ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 03.	– определять актуальность нормативно-правовой документации профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	– содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04.	– организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности	
ОК 08.	– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни;	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>– пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>– средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	
--	--	--	--

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b>	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	164	10
в т.ч.		
Теоретические занятия	4	
Практические занятия	160	10
Консультации		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>		
Всего	<b>164</b>	<b>10</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Общекультурное и социальное значение физической культуры.</b> <b>Здоровый образ жизни.</b>	<b>Содержание</b> <b>1.Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры.</b> Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.	2	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	<b>2.Социально-биологические основы физической культуры.</b> Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вработывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Здоровый образ жизни.</b>	<b>Содержание</b> <b>Основы здорового образа и стиля жизни.</b> Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и	2	ОК 03., ОК 04., ОК 08.

	<p>место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.</p>		
<b>Практические занятия:</b>			
	<p><b>Практическая работа 1</b> Выполнение комплексов дыхательных упражнений.</p>		
	<p><b>Практическая работа 2</b> Выполнение комплексов утренней гимнастики.</p>		
	<p><b>Практическая работа 3</b> Выполнение комплексов упражнений для глаз.</p>		
	<p><b>Практическая работа 4</b> Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки.</p>		
	<p><b>Практическая работа 5</b> Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела.</p>		
	<p><b>Практическая работа 6</b> Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела.</p>		
	<p><b>Практическая работа 7</b> Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия.</p>		
	<p><b>Практическая работа 8</b> Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.</p>		
	<p><b>Практическая работа 9</b> Проведение студентами самостоятельно подготовленных комплексов</p>		

	упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.		
	<b>Практическая работа 10</b> Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
<b>Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности</b>		<b>160</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Лёгкая атлетика</b>	<b>Практические занятия:</b>		ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	<b>Практическая работа 1</b> Техника безопасности на занятиях лёгкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 2</b> Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования. Техника спортивной ходьбы	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 3</b> Совершенствование техники спринтерского бега	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 4</b> Эстафетный бег; прием и передача эстафетной палочки, эстафетный бег 4x100 м, 4x400 м	<b>2/2</b>	
	<b>Практическая работа 5</b> Спринтерский бег: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, бег 300м (сдача норматива ВФСК ГТО)	<b>2/2</b>	
	<b>Практическая работа 6</b> Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги» (сдача норматива ВФСК ГТО)	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 7</b> Метания: метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г(юноши); толкание ядра. Метание ядра. Сдача нормативов	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 8</b> Прыжки в высоту способами; «прогнувшись». Прыжки: «перешагивая», «ножницы», «перекидной», (сдача норматива ВФСК ГТО)	<b>2</b>	

	<b>Практическая работа 9</b> Прыжки в длину с разбега	2	
	<b>Практическая работа 10</b> Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт. Стартовый разгон, финиширование; бег по прямой с различной скоростью	2/2	
	<b>Практическая работа 11</b> Равномерный бег на дистанцию 2000 метров (девушки) и 3000 метров (юноши)	2	
	<b>Практическая работа 12</b> Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики.	2	
	<b>Практическая работа 13</b> Подвижные игры и эстафеты с элементами лёгкой атлетики	2/2	
<b>Тема 2.2. Общая физическая подготовка</b>	<b>Практическая работа 14</b> Акробатика	2	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	<b>Практическая работа 15</b> Опорный прыжок	2	
	<b>Практическая работа 16</b> Перекладина (юноши)	2	
<b>Тема 2.3 Спортивные игры</b>		34	
<b>Тема 2.3 (1) Футбол</b>	<b>Практическая работа 17</b> Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры	2	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	<b>Практическая работа 18</b> Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча	2	
	<b>Практическая работа 19</b> Освоение приёмов тактики и защиты нападения: остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения	2	
	<b>Практическая работа 20</b> Игра по упрощённым правилам на площадках разных размеров	2	

<b>Тема 2.3 (2) Баскетбол</b>	<b>Практическая работа 21</b> Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину	2	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	<b>Практическая работа 22</b> Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	<b>Практическая работа 23</b> Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
	<b>Практическая работа 24</b> Правила игры в баскетбол. Вырывание и выбивание (прием овладения мячом).	2	
<b>Тема 2.3 (3) Волейбол</b>	<b>Практическая работа 25</b> Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча	2	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	<b>Практическая работа 26</b> Прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в нападении	2	
	<b>Практическая работа 27</b> Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	<b>Практическая работа 28</b> Выполнение технико-тактических приемов в игровой деятельности	2	
	<b>Практическая работа 29</b> Учебная игра	2	
<b>Тема 2.3 (4) Настольный теннис</b>	<b>Практическая работа 30</b> Техника безопасности на занятиях теннисом. Способы перемещения. Одношажные и двухшажные перемещения.	2	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	<b>Практическая работа 31</b> Игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки	2	
	<b>Практическая работа 32</b>	2	

	Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, прыжки. Удары: накатом с подрезанного мяча, накатом по короткому мячу.		
	<b>Практическая работа 33</b> Подача, приём подачи (свеча). Учебная игра	2	
Тема 2.4. Лыжная подготовка	<b>Практическая работа 34</b> Техника безопасности на уроках лыжной подготовки. Изучение техники лыжных ходов.	2	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	<b>Практическая работа 35</b> Одновременные бесшажный классический ход	2	
	<b>Практическая работа 36</b> Одновременные одношажный классический ход	2	
	<b>Практическая работа 37</b> Одновременные двухшажный классический ход	2	
	<b>Практическая работа 38</b> Попеременные лыжные ходы	2	
	<b>Практическая работа 39</b> Полуконьковый и коньковый ход.	2	
	<b>Практическая работа 40</b> Полуконьковый и коньковый ход.	2	
	<b>Практическая работа 41</b> Передвижение по пересечённой местности.	2	
	<b>Практическая работа 42</b> Повороты, торможения	2	
	<b>Практическая работа 43</b> Прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте	2	
	<b>Практическая работа 44</b> Прыжки на лыжах с малого трамплина	2	
	<b>Практическая работа 45</b> Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	2/2	
	<b>Практическая работа 46</b>	2	

	Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).		
	<b>Практическая работа 47</b> Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.	2	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Аэробика (девушки)</b>	<b>Практическая работа 48</b> Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками	2	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	<b>Практическая работа 49</b> Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ.	2	
	<b>Практическая работа 50</b> Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики.	2	
	<b>Практическая работа 51</b> Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности.	2	
	<b>Практическая работа 52</b> Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений.	2	
	<b>Практическая работа 53</b> Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений.	2	
	<b>Практическая работа 54</b> Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание.	2	
<b>Практическая работа 55</b>	2		

	Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод".		
	<b>Практическая работа 56</b> Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой.	2	
	<b>Практическая работа 57</b> Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.	2	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Атлетическая гимнастика (юноши)</b>	<b>Практическая работа 58</b> Составление комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач.	2	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	<b>Практическая работа 59</b> Использование атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии.	2	
	<b>Практическая работа 60</b> Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы.	2	
	<b>Практическая работа 61</b> Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами.	2	
	<b>Практическая работа 62</b> Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений.	2	
	<b>Практическая работа 63</b> Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений.	2	
	<b>Практическая работа 64</b> Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка.	2	
	<b>Практическая работа 65</b> Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний	2	



<b>Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</b>	<b>Практическая работа 66</b> Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.	<b>2</b>	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	<b>Практическая работа 67</b> Формирование профессионально значимых физических качеств.	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 68</b> Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста.	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 69</b> Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 70</b> Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 71</b> Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, метание и ловля	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 72</b> Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 73</b> Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне; на перекладине	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 74</b> Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня; углом с косога разбега; опорного прыжка	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 75</b> Выполнение элементов и комбинаций на снарядах: опорные прыжки	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 76</b> Выполнение упражнений и комплексов упражнений для рук	<b>2</b>	
<b>Практическая работа 77</b> Выполнение упражнений и комплексов упражнений для плечевого пояса	<b>2</b>		

	<b>Практическая работа 78</b> Выполнение упражнений и комплексов упражнений для мышц спины	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 79</b> Выполнение упражнений и комплексов упражнений для мышц живота	<b>4</b>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
<b>Всего:</b>		<b>164/20</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Спортивный зал и открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Бишаева, А.А. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования / А.А. Бишаева – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», - 2021 – 234 с. - ISBN 978-5-7695-9987-3.-

2. Никитушкин, В. Г. Теория и методика физического воспитания. Оздоровительные технологии: учебное пособие для СПО / В. Г. Никитушкин, Н. Н. Чесноков, Е. Н. Чернышева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 - 217 с. – ISBN 978-5-3404-40411 [Физическая культура]

3. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред. Проф. образования / А.А. Бишаева – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 234с.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Виленский, М.Я. Физическая культура (СПО) / Виленский М.Я., Горшков А.Г. - Москва: КноРус, 2015 – 214с. - ISBN 978-5-406-04313-4.

2. Гелецкая, Л.Н. Физическая культура студентов специального учебного отделения / Л. Н. Гелецкая. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2014 - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. –

3. Кузнецов, В.С. Физическая культура (СПО) / Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. – Москва: КноРус, - 2016 – 256с. - ISBN 978-5-406-04754-5

4. sport.minstm.gov.ru: Министерство спорта, туризма и молодежной политики: сайт. - Москва, 2008-2021, URL <http://sport.minstm.gov.ru> (дата обращения: 30.05.2024 г.).- Режим пользователя. - Текст: электронный

5. mossport.ru: Департамента физической культуры и спорта: сайт. -Москва,2008-2021, URL <http://www.mossport.ru> (дата обращения: 30.05.2024 г.). -Режим пользователя. - Текст: электронный

6. Электронная библиотека <https://iprbooks.ru/> (дата обращения: 30.05.2024 г.). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности -средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания Обоснованно разьяснять понятия «здоровый образ жизни» Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики</p>	<p>Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе Дифференцированный зачет</p>
<p>Умения: -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p>	<p>Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта Проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта</p>	<p>Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося Дифференцированный зачет</p>

**Приложение 2.5**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП -П.....	6
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	7
2.2. Содержание дисциплины.....	8
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	11
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

(наименование дисциплины)

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения: формирование представлений об эффективном межличностном общении, повышение общего уровня психологической культуры.

Дисциплина «Психология общения» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	помощью наставника)		
ОК 02.	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	-
ОК 03.	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p>	-



	<p>развития и самообразования          выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи          определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности,          выявлять источники финансирования          презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности          определять источники достоверной правовой информации          составлять различные правовые документы          находить интересные проектные идеи,          грамотно их формулировать и документировать          оценивать жизнеспособность проектной идеи,          составлять план проекта</p>	<p>правила разработки презентации          основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК 04.	<p>организовывать работу коллектива и команды          взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива          психологические особенности личности</p>	-
ОК 05.	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке          проявлять толерантность в</p>	<p>правила оформления документов          правила построения устных сообщений          особенности социального и культурного контекста</p>	-

	рабочем коллективе		
ОК 09.	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	-

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	42	14
в т.ч.		
Теоретические занятия	28	-
Практические занятия	14	14
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
<b>Всего</b>	<b>42</b>	<b>14</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Этика и культура поведения.</b>		<b>12/4</b>	
<b>Тема 1.1 Введение в учебную дисциплину</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК.01 – ОК.05, ОК.09
	Назначение учебной дисциплины «Психология общения». Основные понятия. Роль общения в профессиональной деятельности.	2	
	Виды и функции общения. Структура общения. Общение в системе общественных и межличностных отношений	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 1. Классификация общения. Виды, функции общения	2/2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.2. Общение как обмен информацией</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК.01 – ОК.05, ОК.09
	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Невербальная коммуникация.	2	
	Методы развития коммуникативных способностей. Коммуникативные барьеры. Основные группы средств общения. Позы, жесты, мимика	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 2. Коммуникативные барьеры и их преодоление.	2/2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Психологические аспекты делового общения</b>		<b>12/4</b>	
<b>Тема 2.1. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная)</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК.01 – ОК.05, ОК.09
	Понятие социальной перцепции. Психологические механизмы восприятия. Факторы, оказывающие влияние на восприятие.	2	

сторона общения)	Общие психологические «клавиши» определяющие этику межличностного взаимодействия. Стили слушания в процессе общения. Имидж личности	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
	Практическое занятие 3. Имидж. Влияние имиджа на восприятие человека. Самопрезентация	2/2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
Тема 2.2. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК.01 – ОК.05, ОК.09
	Общение как взаимодействие. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	2	
	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
	Практическое занятие 4. Взаимодействие как организация совместной деятельности	2/2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 3. Конфликты в деловом общении</b>		<b>16/4</b>	
Тема 3.1. Проявление индивидуальных особенностей личности в общении	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК.01 – ОК.05, ОК.09
	Проявление индивидуальных особенностей личности в общении. Типология и особенности видов темперамента. Характер личности. Акцентуации характера	2	
	Визуалы, аудиалы, кинестетики и их особенности в коммуникативном процессе	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
	Практическое занятие 5. Правила корпоративного поведения в команде	2/2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	

<b>Тема 3.2. Формы делового общения и их характеристика</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	
	Формы делового общения и их характеристика	2	<b>ОК.01 – ОК.05, ОК.09</b>
	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 6. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении. Самопрезентация	2/2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 3.3. Конфликтные ситуации в деловом общении</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/0</b>	
	Понятие конфликта, его виды. Стадии протекания конфликта. Причины возникновения	2	
	Конструктивные и деструктивные способы управления конфликтами. Переговоры	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	Практическая работа 7. Конфликтные ситуации в деловом общении	2/2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			<b>ОК.01 – ОК.05, ОК.09</b>
<b>Всего</b>		<b>42</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Золотых, Н.В. Психология и конфликтология : учеб. пособие / Н.В. Золотых, А.В. Черняева. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2018. - 180 с. — Текст: непосредственный.

2. Мальцева, Т.В. Психология : учеб. пособие / Т.В. Мальцева. — Москва. РИОР: ИНФРА-М, 2017. — 275 с. — Текст: непосредственный.

3. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения: для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.М. Шеламова. - Москва: Издательский центр «Академия», 2018. - 192 с. — Текст : непосредственный.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Королев, Л.М. Психология управления: Учебное пособие / Королев Л.М., - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2016. - 188 с. — Текст: непосредственный.

2. Медовикова, Е.А. Конфликты в организации: Учебное пособие / Е.А. Медовикова, Е.В. Мороденко. - Прокопьевск : Гос.учреждение Кузбас.техн.ун-т., 2017 . - 250 с. — Текст: непосредственный.

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Обучающийся знает:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Обучающийся умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практическим занятиям;</li> <li>- диагностика (тестирование, контрольные работы, устный опрос, беседы).</li> </ul>
<p>Обучающийся знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения;</li> <li>- программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.</li> </ul>	<p>Обучающийся умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- применять средства информационных</li> </ul>	



	<p>технологий для решения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</li> </ul>	
<p>Обучающийся знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки презентации;</li> <li>- основные этапы разработки и реализации проекта.</li> </ul>	<p>Обучающийся умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- определять источники достоверной правовой информации;</li> <li>- составлять различные правовые документы;</li> <li>- находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать;</li> <li>- оценивать жизнеспособность</li> </ul>	

	проектной идеи, составлять план проекта.	
Обучающийся знает: - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	Обучающийся умеет: -организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
Обучающийся знает: - правила оформления документов; - правила построения устных сообщений; - особенности социального и культурного контекста.	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе.	
Обучающийся знает: - 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.	Обучающийся умеет: - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные.	

**Приложение 2.6**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ЕН.01 ХИМИЯ»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	14
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	14
<b>3. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ХИМИЯ»  
(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»: формирование представлений о научных методах познания, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и объяснения химических явлений, имеющих место в природе, в практической деятельности и повседневной жизни.

Учебная дисциплина «Химия» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла профессиональной подготовки программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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	<p>определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников,</p> <p>применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p>	-
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	-
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива,</p> <p>психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p>	-
ОК.07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p>	-

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

<b>№№ п/п</b>	<b>Дополнительные знания, умения, навыки</b>	<b>№, наименование темы</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Обоснование включения в рабочую программу</b>
	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	146	70
в т.ч.		
Теоретические занятия	70	
Практические занятия	62	
Консультации	6	
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
<b>Всего</b>	<b>146</b>	<b>70</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем в ак. /в том числе в форме практической подготовки, ак.ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1: Назначение и правила использования лабораторного оборудования</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 1.1 Введение</b>	<b>Содержание</b>		
	Химия и её задачи, и методы обучения. Значение науки при изучении товароведения, технологии приготовления пищи и других специальных дисциплин.	2	ОК 01, ЛР 09
<b>Тема 1.2 Назначение и правила использования лабораторного оборудования</b>	<b>Содержание</b>		
	Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры.	2	ОК 02, ЛР 06, ЛР 07
<b>Раздел 2: Физическая и коллоидная химия</b>		<b>68</b>	
<b>Тема 2.1 Основные понятия и законы термодинамики и термохимии</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01, ОК 02, ЛР 06, ЛР 07.
	Основные понятия термодинамики: система, фаза, экзо и эндотермические реакции. Термохимия. Основные законы термохимии. Понятие энтальпии.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие 1. «Тепловой эффект химической реакции»	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
<b>Тема 2.2 Агрегатные состояния веществ, их характеристика</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01, ОК 02, ЛР 06, ЛР 07.
	Агрегатные состояния веществ, их характеристики. Роль и характеристика поверхностных явлений в природных и технологических процессах. Поверхностное натяжение и методы его определения.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	

	<b>Практическое занятие 2.</b> «Влияние вязкости на качество пищевых продуктов»	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Практическое занятие 3.</b> «Определение вязкости жидкостей»	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
<b>Тема 2.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие.</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01, ОК 02, ЛР 06, ЛР 07.
	Скорость химических реакций. Факторы, влияющие на скорость реакции. Правило Вант-Гоффа. Катализ и катализаторы Химическое равновесие. Принцип Ле-Шателье.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> «Определение зависимости скорости реакций от факторов».	2/2	ОК 07, ЛР 10
<b>Тема 2.4. Химические реакции</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 01, ОК 02, ЛР 06, ЛР 07.
	Классификация химических реакций. Окислительно-восстановительные реакции. Гидролиз солей.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> «Реакции ионного обмена».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Практическое занятие 6.</b> «Решение уравнений окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Практическое занятие 7.</b> «Решение уравнений реакций ионного обмена».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
<b>Тема 2.5. Свойства растворов</b>	<b>Содержание</b>	6/2	ОК 01, ОК 02,

	Общая характеристика растворов. Способы выражения концентрации. Свойства разбавленных растворов. Диффузия. Теория электролитической диссоциации. Буферные растворы. Способы определения рН.		ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Решение задач «Концентрация вещества».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Практическое занятие 9.</b> «Расчёты концентраций растворов, осмотического давления, температуры кипения».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Практическое занятие 10.</b> «Определение рН различных растворов».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
<b>Тема 2.6. Значение коллоидной химии. Дисперсные системы</b>	<b>Содержание</b>	2/2	ОК 01, ОК 02, ЛР 06, ЛР 07.
	Значение коллоидной химии. Дисперсные системы, их характеристика и классификация. Использование в технологии продукции общественного питания.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 11.</b> «Адсорбция газов и растворённых веществ твёрдыми адсорбентами. Применение адсорбции в технологических процессах».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
<b>Тема 2.7. Коллоидные растворы</b>	Коллоидные растворы, характеристика, методы получения. Золи, их свойства. Растворы ВМС. Их характеристика.	4	ОК 01, ОК 02, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 12.</b> «Получение коллоидных растворов. Изучение способов получения коллоидных растворов».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Практическое занятие 13.</b> «Исследование свойств коллоидных растворов».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Практическое занятие 14.</b> «Составление формул и схем строения мицелл». Изучение составления формул и схем	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.

	мицелл.		
<b>Тема 2.8. Грубодисперсные системы</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 01, ОК 02, ЛР 06, ЛР 07.
	Эмульсии, их строение, классификация. Способы получения. Пены. Порошки, суспензии, пасты: строение, методы получения. Аэрозоли, дымы, туманы. Загрязнение окружающей среды аэрозолями, дымами, туманами.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 15.</b> «Изучение способов получения эмульсий и пен и выявление роли стабилизаторов».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
<b>Раздел 3: Физико-химические изменения важнейших органических веществ входящих в состав пищевых продуктов.</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 3.1. Жиры, белки и углеводы. Их изменения в процессах технологической обработки пищевых продуктов</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 01, ОК 02, ЛР 06, ЛР 07.
	Микро- и макроэлементы входящие в состав продуктов. Белки, их строение, изменения в процессах технологической обработки. Жиры, их строение, химические процессы происходящие при термической обработки. Углеводы, их строение, свойства. Карамелизация.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 16.</b> «Качественная реакция на белок. Определение наличия белка в продукте при помощи качественной реакции».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Практическое занятие 17.</b> «Качественная реакция на углеводы. Определение наличия углеводов в продуктах питания с помощью качественной реакции».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Практическое занятие 18.</b> «Химический состав пищевых продуктов. Определение химического состава представленных продуктов».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.

<b>Тема 3.2. Набухание и растворение полимеров</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01, ОК 02, ЛР 06, ЛР 07.
	Характеристика процессов набухания и растворения полимеров. Студни, их характеристика, синерезис студней.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 19.</b> «Процессы набухания и студнеобразование крахмала, желатина»	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Тематика самостоятельных работ</b>	<b>2</b>	
	Физико-химические изменения важнейших органических веществ, входящих в состав пищевых продуктов.	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
<b>Раздел 4: Аналитическая химия</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 4.1. Качественный анализ</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 01, ОК 02, ЛР 06, ЛР 07.
	Первая аналитическая группа катионов, их характеристика. Вторая аналитическая группа катионов, их характеристика. Произведение растворимости, условия образования осадков. Третья аналитическая группа катионов, их характеристика. Характеристика четвёртой аналитической группы катионов. Классификация анионов, значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов. Анализ сухой соли.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>	
	<b>Практическое занятие 20.</b> «Анализ смеси катионов первой группы. Проведение анализа смеси катионов 1 группы».	2/2	ОК 07, ЛР 10
	<b>Практическое занятие 21.</b> «Решение задач на правило растворимости».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
<b>Практическое занятие 22.</b> «Проведение частных реакций катионов второй, третьей и четвёртой аналитических групп».	2/2	ОК 07, ЛР 10	

	<b>Практическое занятие 23.</b> «Проведение частных реакций анионов 1- 3 группы».	2/2	ОК 07, ЛР 10
	<b>Практическое занятие 24.</b> «Проведение частных реакций анионов 4-6 группы».	2/2	ОК 07, ЛР 10
	<b>Практическое занятие 25.</b> «Анализ смеси ионов в сухой соли».	2/2	ОК 07, ЛР 10
	<b>Практическое занятие 26.</b> «Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Практическое занятие 27.</b> «Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций».	2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
<b>Тема 4.2. Количественный анализ</b>	<b>Содержание</b>	8/4	ОК 01, ОК 02, ЛР 06, ЛР 07.
	Методы количественного анализа. Гравиметрический (весовой) метод анализа. Методы осаждения. Аргентометрия. Сущность метода комплексообразования. Выполнение расчетов в объемном анализе. Выполнение расчетов. Физико-химические методы анализа. Колориметрия, электрохимические методы. Хроматография и современные направления анализа.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 28.</b> Способы выражения концентрации растворов.	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Практическое занятие 29.</b> Расчёт растворов перманганата калия и нормализация.	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Лабораторная работа 30.</b> Приготовление стандартного раствора щавелевой кислоты.	2/2	ОК 07, ЛР 10
	<b>Практическое 31.</b> «Перманганатометрия. Иодометрия».	2/2	ОК 03, ОК 04, ЛР 06, ЛР 07.
	<b>Консультации</b>	<b>6</b>	

	<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>146</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория по химии, оснащённая в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аналитическая химия. Физико-химические методы анализа: учебник и практикум для СПО / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. – [3-е изд., испр. и доп.] – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 344 с. – ISBN 978-5-534-10946-7 – Текст: непосредственный.

2. Горбунцова, С.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие / С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова, Е.С. Оробейко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015 г. – 270 с. – ISBN 978-5-98281-093-9. – Текст: непосредственный.

3. Ищенко, А. А. Аналитическая химия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Ищенко, Ю. М. Глубокое, В. А. Головачева. – [8 -е изд., стер.] – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с. – ISBN 978-5-7695-8962-1. – Текст: непосредственный.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Материалы учебной дисциплины «Химия» – URL: <http://www.chemistry.bsu.by/abc/> (дата обращения 19.05.2024). – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

2. Практикум по коллоидной химии: учебное пособие / М. И. Гельфман, Н. В. Кирсанова, О. В. Ковалевич, О. В. Салищева. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 256 с. – ISBN 5-8114-0603-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/167730> (дата обращения: 25.05.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Электронная библиотека: сайт / Алхимик. – URL: <http://www.alhimik.ru/> (дата обращения: 25.05.2024). – Режим доступа: для пользователей – Текст: электронный.

4. Электронная библиотека: сайт / Бесплатная электронная интернет-библиотека по всем областям знаний. – URL: <http://www.zipsites.ru> (дата обращения: 25.05.2024). – Режим доступа: для зарегистр. читателей. – Текст: электронный.

5. Электронная библиотека: сайт / ЭБС. – URL: <https://www.iprbookshop.ru> (дата обращения: 25.05.2024). – Режим доступа: для зарегистр. читателей. – Текст: электронный.

##### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Васильев, В. П. Аналитическая химия: лабораторный практикум: учеб. пособ. для студентов высших учеб. заведений / В. П. Васильев, Р. П. Морозова, Л. А. Кочергина. – 3-е изд., стер. – Москва – Дрофа, 2006. – 414 с.; – ISBN 5-358-00578 – Текст: непосредственный.

2. Гельфман, М. И. Практикум по коллоидной химии: Учеб. пособие для студентов технологических спец. вузов. – СПб.: Изд-во Лань, 2017. – 256 с. – ISBN 5-8114-0603-7 – Текст: непосредственный.



### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели особенности компетенций	Методы оценки
<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>– методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– структуру плана для решения задач;</li> <li>– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> <li>– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>– приемы структурирования информации;</li> <li>– формат оформления результатов поиска информации</li> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>– основы проектной деятельности</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>-письменный/устный опрос; -тестирование; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>– пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>		
<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>– определять этапы решения задачи;</li> <li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>– составить план действия;</li> <li>– определить необходимые ресурсы;</li> <li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– реализовать составленный план;</li> <li>– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> <li>– определять задачи для поиска информации;</li> <li>– определять необходимые источники информации;</li> <li>– планировать процесс поиска;</li> <li>– структурировать получаемую информацию;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– оформлять результаты поиска</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</li> </ul>		
--	--	--

**Приложение**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы: .....	3
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы .....	5
<b>2.2. Содержание дисциплины</b> .....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	9
4. <b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ</b> .....	10

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.02 Экологические основы природопользования»  
(наименование дисциплины)

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

Цель дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» формирования умений содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Дисциплина «Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть образовательной программы.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК, ЛР	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения	

		ресурсосбережения	
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b>	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	6
в т.ч.		
Теоретические занятия	30	
Практические занятия	6	6
Консультации		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> зачёта.		
Всего	<b>36</b>	<b>6</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы. Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1. Концепция устойчивого развития.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10,
	1. Введение. Структура и задачи предмета. Основные направления рационального природопользования. Природоресурсный потенциал. 2. Условия свободы и ответственности за сохранения жизни на Земле и экокультуры.	8	
	3. Виды и классификация природных ресурсов. Альтернативные источники		
	4. Природопользование. Принципы и методы рационального природопользования. Условия устойчивого состояния экосистем.		
	5. Глобальные экологические проблемы человечества.	2	
<b>Раздел 2. Рациональное и нерациональное природопользование</b>		<b>10/2</b>	
<b>Тема 2.1 Принципы и методы рационального природопользования</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10,
	1. Техногенное воздействие на окружающую среду. Принципы размещения производств различного типа	2	
	2. Типы загрязняющих веществ.	2	
<b>Тема 2.2 Бытовые и промышленные отходы и их утилизация</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10
	1. Основные технологии утилизации промышленных и бытовых отходов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	

	<b>1. Практическое занятие 1. Изучение свойств бытовых отходов</b>	2/2	
<b>Тема 2.3 Твердые отходы</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10,
	<b>1. Основные технологии утилизации твердых отходов, образующихся на производстве. Экологический эффект использования твёрдых отходов.</b>	2	
<b>Раздел 3. Экологическое регулирование</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 3.1.Методы экологического регулирования</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10,
	Методы экологического регулирования.	2	
<b>Тема 3.2. Мониторинг окружающей среды</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, Л
	<b>1. Понятие и принципы мониторинга окружающей среды. Мониторинг окружающей среды</b>	2	
<b>Раздел 4. Правовые и социальные вопросы природопользования</b>		<b>12/4</b>	
<b>Тема 4.1. Природопользование и экологическая безопасность</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10,
	Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности.	2	
<b>Тема 4.2. Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10,
	<b>1. Международное сотрудничество. Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранные конвенции. Межгосударственные соглашения.</b>	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	<b>2. Практическое занятие 2. Роль международных организаций в сохранении природных ресурсов.</b>	2	

<b>Тема 4.3. Охраняемые природные территории</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10,
	<b>1. Природоресурсный потенциал Российской Федерации. Охраняемые природные территории</b>	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	<b>3. Практическое занятие 3. Охраняемые природные территории. Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта</b>	2/2	
<b>Всего:</b>		<b>36/6</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет Экологических основ природопользования, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для СПО / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под ред. В. Е. Курочкина. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 304 с.

2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования. - М.: ИЦ Академия, 2020. - 325с.

##### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. ГОСТ 17.0.0.01-76 Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов.

2. ГОСТ 17.1.3.05-82 Охрана природы. Гидросфера

3. ГОСТ 18294-2004 Вода питьевая.

4. ГОСТ Р 52104-2003 Ресурсосбережение. Термины и определения

5. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция)

6. Федеральный закон от 10.01.1996 N 4-ФЗ «О мелиорации земель» (последняя редакция)

7. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (последняя редакция)

8. Экология и жизнь: научно-популярный журнал [Электронный ресурс]. URL: <http://www.ecolife.ru/> (дата обращения: 31.05.2024 г).

9. Экология производства: научно-практический журнал [Электронный ресурс]. URL: <https://ecoindustry.info/> (дата обращения: 31.05.2024 г).

10. Экологические основы природопользования: учебник для СПО / Т. П. Трушина. – Изд. 6-е, доп. и пер. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015.

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>-особенностей взаимодействия - виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;</p> <p>-задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;</p> <p>-основные источники и масштабы образования отходов производства;</p> <p>-основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков, основные технологии утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;</p> <p>принципы размещения производств различного типа, состав основных промышленных выбросов и отходов различных производств;</p> <p>-правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;</p> <p>-принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования.</p>	<p>-уровень освоения учебного материала;</p> <p>-умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач;</p> <p>-уровень сформированности общих компетенций.</p>	<p><i>Какими процедурами производится оценка:</i></p> <p>-фронтальный опрос;</p> <p>-тесты по темам;</p> <p>-экспертное наблюдение выполнения практических работ.</p>
<p>-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</p> <p>-соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности.</p>		

**Приложение 2.8**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И**  
**ГИГИЕНА»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	72
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>73</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	73
2.2. Содержание дисциплины.....	74
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>77</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	77
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	77
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>78</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: приобретение знаний в области науки о микроорганизмах, о функциях и процессах, протекающих в организме или его составляющих системах, о практическом осуществлении гигиенических норм и правил.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"><li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li><li>– определять этапы решения задачи;</li><li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li><li>– составить план действия;</li><li>– определить необходимые ресурсы;</li><li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>– реализовать составленный план;</li><li>– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li><li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li><li>– методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>– структуру плана для решения задач;</li><li>– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li></ul>	-
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"><li>– определять задачи для поиска информации;</li><li>– определять необходимые источники информации;</li><li>– планировать процесс поиска;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li><li>– приемы</li></ul>	-



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– структурировать получаемую информацию;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>структурирования информации;</li> <li>– формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	-
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>– основы проектной деятельности</li> </ul>	-
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности социального и культурного контекста;</li> <li>– правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>	-
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать и описывать значимость своей профессии;</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>– значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	-
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>– пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>	-
ОК 08.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать физкультурно-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– роль физической культуры в</li> </ul>	-

	<p>оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>– пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</li> </ul>	<p>общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы здорового образа жизни;</li> <li>– условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>– средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>	-
ПК 1.1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;</li> <li>– оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;</li> <li>– обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</li> <li>– упаковки и</li> </ul>

	<p>посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>	<p>и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>– обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>– обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>	<p>хранения полуфабрикатов</p>
--	---	---	--------------------------------

<p>ПК 1.2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</li> <li>– определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>– контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>– методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>– способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>– 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;</li> <li>– формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</li> <li>– осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;</li> <li>– обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>
--------------------	--	--	--

	правил утилизации непищевых отходов		
ПК 1.3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li> <li>– владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– осуществлять выбор,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</li> <li>– правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</li> <li>– правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</li> </ul>

	<p>подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>– осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</li> <li>– выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>– применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</li> </ul>	<p>хранения упакованных полуфабрикатов</p>	
<p>ПК 1.4.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;</li> <li>– соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>– комбинировать разные методы приготовления п/ф с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul>

	<p>учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>– изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</li> <li>– проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</li> </ul>	<p>шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>– принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>– правила организации проработки рецептур;</li> <li>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</li> <li>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>– правила расчета себестоимости полуфабрикатов</li> </ul>	
<p>ПК 2.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– обеспечения</li> </ul>

<p>продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– 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;</li> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– 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;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>	<p>инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение</li> </ul>	<p>наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</li> </ul>
---	---	--



		<p>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>	
ПК 2.2.	<p>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и 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 супов сложного ассортимента;</p> <p>– 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>– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>– правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>– правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>– правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени</p>	<p>– выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых супов;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи супов;</li> <li>– организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<p>готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</li> </ul>	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость супов;</li> <li>– вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul>		
ПК 2.3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</li> </ul>	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

<p>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 соусов 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 соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>– организовывать,</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 соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>– температурный режим, 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>– техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>– методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>– температура подачи</p>	
--	--	--

	<p>контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> </ul> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;</li> <li>– вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>	<p>соусов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> </ul> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 2.4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять 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;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять 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</li> </ul>

	<p>дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
--	--	--	--

	<p>Т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> </ul>		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>		
ПК 2.5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>



<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц,</li> </ul>	<p>брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– 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;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра,</li> </ul>	
---	--	--

	<p>творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога,</li> </ul>	<p>муки сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> </ul>	
--	--	---	--

	<p>сыра, муки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>	<p>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 2.6.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– 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;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с</li> </ul>	<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>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– 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;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– определять степень</li> </ul>	<p>другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> </ul>	
--	--	--

<p>готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>– 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;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>		
ПК 2.7.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– 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;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> </ul>

<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– 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;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество</li> </ul>	<p>домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– 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;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника</li> </ul>	
--	--	--

<p>органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на</li> </ul>	<p>порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>	
---	--	--



	<p>раздаче;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>		
ПК 2.8.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>– соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>– комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– проводить проработку новой или адаптированной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>– современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>– принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– 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;</li> <li>– ведения расчетов с потребителем</li> </ul>

	<p>рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>– оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</li> <li>– проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul>	<p>ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила организации проработки рецептур;</li> <li>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>– правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	
ПК 3.1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества</li> </ul>	<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; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления</p>

<p>изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– 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;</li> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– 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;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>	<p>полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
---	--	--

<p>ПК 3.2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– 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;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>
--------------------	---	--	---

<p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</li> </ul>	<p>выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</li> <li>– вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>		
ПК 3.3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>

<p>измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых салатов;</li> <li>– определять степень</li> </ul>	<p>и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</li> </ul>	
---	--	--

	<p>готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи салатов;</li> <li>– организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</li> <li>– вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
ПК 3.4.	– выполнять и контролировать	– процессы приготовления, творческого оформления и	– приготовления, творческого



<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать</li> </ul>	<p>подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания,</li> </ul>	<p>оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>
---	--	---

<p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей</li> </ul>	<p>размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</li> <li>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</li> <li>– требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок</li> </ul>	
---	---	--

	<p>различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</li> <li>– организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</li> <li>рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</li> <li>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>	<p>сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
ПК 3.5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать 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;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, 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;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения приготовления, 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</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы</li> </ul>	
---	--	--

<p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– организовывать хранение</li> </ul>	<p>инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
---	---	--

	<p>сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>		
ПК 3.6.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать 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;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимента, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения приготовления, 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</li> </ul>

<p>продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных 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 холодных блюд из мяса, домашней 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 холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи,</p>	<p>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 холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных 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 холодных 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 холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>	
--	---	--

<p>кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– организовывать хранение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– правила и техники</li> </ul>	
---	--	--



	<p>сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>	<p>общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 4.1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– 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;</li> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– 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;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>	<p>безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>	<p>инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> </ul>
ПК 4.2.	– выполнять и контролировать	– процессы приготовления, творческого оформления и	– выполнения приготовления,

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</li> <li>– сезонностью использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с</li> </ul>	<p>подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>– виды, правила безопасной</li> </ul>	<p>творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
---	--	---

<p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</li> <li>– оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> </ul>	<p>эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>современные,</li> <li>– инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования</li> </ul>	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать температуру подачи холодных десертов;</li> <li>– организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость холодных десертов;</li> <li>– вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>	<p>упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
ПК 4.3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul>

<p>соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> </ul> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить</li> </ul>	<p>приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного</li> </ul>	
--	--	--

<p>горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих десертов;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> </ul>	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>– вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</li> </ul>		
ПК 4.4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>



	<p>входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до</li> </ul>	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,</li> <li>– полуфабрикатов промышленного производства;</li> </ul>	
--	---	--	--

<p>вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</li> </ul> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> </ul> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость холодных напитков;</li> <li>– вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать</li> </ul>	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
--	---	--

	<p>потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>		
ПК 4.5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>

<p>сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</li> <li>– оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты</li> </ul>	<p>напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</li> </ul>	
---	---	--

	<p>для горячих напитков сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
ПК 5.1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации</li> </ul>

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие ресурсов;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>– оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</li> <li>– контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>– контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– контролировать</li> </ul>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>– важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</li> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения</li> </ul>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> </ul>
---	---	--

	<p>соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>– способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
<p>ПК 5.2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды, назначение и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>

<p>использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых</li> </ul>	<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	
--	--	--



<p>отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</li> <li>– доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления,</li> </ul>		
---	--	--

	<p>безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>– контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</li> </ul>		
ПК 5.3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> </ul>

<p>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований</li> </ul>	<p>сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</li> </ul>	
---	---	--

<p>рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>– определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– 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;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм</li> </ul>		
---	--	--

<p>взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>– контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и</li> </ul>		
--	--	--

	праздничного хлеба		
ПК 5.4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>

<p>осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста,</li> </ul>	<p>столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования и упаковывания</li> </ul>	
--	---	--

<p>расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>– определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– 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;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные</li> </ul>		
---	--	--



	<p>кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>		
ПК 5.5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</li> </ul>

	<p>качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,</li> <li>– контролировать сроки и условия хранения</li> </ul>	<p>изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>	<p>и форм обслуживания</p>
--	---	--	----------------------------

	<p>неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>– определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса</li> </ul>		
--	---	--	--

<p>различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>– контролировать выбор</li> </ul>		
--	--	--

	<p>контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		
--	---	--	--

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b>	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	26
в т.ч.		
Теоретические занятия	20	
Практические занятия	26	26
Консультации		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>		
Всего	<b>46</b>	<b>26</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве</b>			
<b>Тема 1.1. Микроорганизмы, пищевые инфекции и отравления</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/6</b>	
	Основные группы микроорганизмов. Классификация микроорганизмов. Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	2	
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Основные пищевые инфекции. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	2	
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Меры предупреждения пищевых отравлений. Глистные заболевания.	2	
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции в предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие 1. Микроскопирование бактерий.	2/2	
	Практическое занятие 2. Бактериологический анализ проб воды.	2/2	
	Практическое занятие 3. Санитарно – бактериологическое исследование молочных продуктов.	2/2	
<b>Раздел 2. Основы физиологии питания</b>			
<b>Тема 2.1. Пищеварение,</b>	<b>Содержание</b>	<b>24/16</b>	

усвояемость, обмен веществ	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	
	Основные процессы обмена веществ в организме. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии.	2	
	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания и его значение.	2	
	Задачи и принципы лечебного питания. Характеристика диет № 1,2,4,5,7,8,9,10,11,15. Особенности кулинарной обработки диетических блюд. Методика составления рациона диетического питания.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>16/16</b>	
	Практическое занятие 4. «Значение витаминов и минеральных веществ для человека»	2/2	
	Практическое занятие 5. Составление схемы процесса пищеварения	2/2	
	Практическое занятие 6. Правила составления меню	2/2	
	Практическое занятие 7. Выполнение расчета энергетической ценности рациона	2/2	
	Практическое занятие 8. Расчет калорийности и содержания Б,Ж,У в рационе питания.	2/2	
	Практическое занятие 9. Составление меню суточного рациона питания.	2/2	
	Практическое занятие 10. Расчет энергетической ценности диетического блюда.	2/2	
Практическое занятие 11. Составление меню диетического питания.	2/2		



<b>Раздел 3. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве</b>		<b>10/6</b>	
<b>Тема 2.1. Личная гигиена работников предприятий</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска Санитарные требования к их применению и хранению.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие 12. Соблюдение товарного соседства в складских помещениях	<b>2</b>	
	Практическое занятие 13. Проведение бракеража готовой пищи.	<b>2</b>	
<i>Промежуточная аттестация форме дифференцированного зачета</i>			
<b>Всего</b>		<b>42</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) (дата обращения: 29.05.2024).

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. 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», 2015. – 352 с.

2. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>– методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– структуру плана для решения задач;</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> <li>– номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>– приемы структурирования информации;</li> <li>формат оформления результатов поиска информации</li> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- с точностью распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах;</li> <li>– адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимально определяет этапы решения задачи;</li> <li>– адекватно определяет потребности в информации;</li> <li>– эффективно производит поиск;</li> <li>– адекватно определяет источники нужных ресурсов;</li> <li>– разрабатывает детально план действий;</li> <li>– правильно оценивает риски на каждом шагу;</li> <li>– точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> <li>– оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватно анализирует полученную информацию, с точностью выделяет в ней главные аспекты;</li> <li>–структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности;</li> <li>– использует актуальную нормативно- правовую документацию по профессии;</li> <li>– с точностью и адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию</li> <li>– эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимально планирует</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного, устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- отчета по практическим занятиям;</li> <li>- контрольным работам.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)</p>

<p>основы проектной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности социального и культурного контекста;</li> <li>правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>– значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> <li>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</li> <li>– современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> <li>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>– особенности произношения; правила чтения текстов</li> </ul>	<p>профессиональную деятельность.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– применяет толерантность в поведении в рабочем коллективе.</li> <li>– понимает значимость своей профессии.</li> <li>– соблюдает правила безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте.</li> <li>– адекватно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
---	--	--

<p>профессиональной направленности</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>– определять этапы решения задачи;</li> <li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>– составить план действия;</li> <li>– определить необходимые ресурсы;</li> <li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> <li>– определять задачи для поиска информации;</li> <li>– определять необходимые источники информации;</li> <li>– планировать процесс поиска;</li> <li>– структурировать получаемую информацию;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</li> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>		
--	--	--

<p>– применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>– организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>– понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>– соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные</p>		
---	--	--

<p>темы;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li><li>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li></ul> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>		
---	--	--

**Приложение  
к ОПОП-П по профессии/специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»**

**2024 г.**



## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	5
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>12</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	12
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	12
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья»  
(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»: приобретение знаний в области контроля качества продуктов при хранении, изучение способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов, ознакомление с видами снабжения, складских помещений и изучение требований к ним.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» включена в обязательную часть образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"><li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li><li>– определять этапы решения задачи;</li><li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li><li>– составить план действия;</li><li>– определить необходимые ресурсы;</li><li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>– реализовать составленный план;</li><li>– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li><li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li><li>– методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>– структуру плана для решения задач;</li><li>– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li></ul>	-
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"><li>– определять задачи для поиска информации;</li><li>– определять необходимые источники информации;</li><li>– планировать процесс поиска;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li><li>– приемы структурирования информации;</li></ul>	-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– структурировать получаемую информацию;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	-
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>– основы проектной деятельности</li> </ul>	-
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности социального и культурного контекста;</li> <li>– правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>	-
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать и описывать значимость своей профессии;</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>– значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	-
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>– пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>	-
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные средства и устройства информатизации;</li> <li>– порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>	-

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b>	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	86	30
в т.ч.		
Теоретические занятия	50	
Практические занятия	30	30
Консультации	6	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	
Всего	<b>92</b>	<b>30</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья</b>		<b>92</b>	
<b>Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров</b>		<b>38/14</b>	
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
<b>Оценка качества продовольственных товаров</b>	Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров	2	ОК 01-07, 09
	Основы стандартизации и сертификации товаров	2	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
<b>Товароведная характеристика продовольственных товаров</b>	Классификация продовольственных товаров	2	ОК 01-07, 09
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
<b>Товароведная характеристика зерновых товаров и хлебных изделий</b>	Ассортимент и характеристика зерномучных товаров и хлебных изделий.	2	ОК 01-07, 09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая занятие 1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК 01-07, 09

<b>Тема 1.4</b> <b>Товароведная характеристика овощных товаров, грибов и свежих плодов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 01-07, 09
	Требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическая занятие 2. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2/2	ОК 01-07, 09
<b>Тема 1.5</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	8 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	ОК 01-07, 09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическая занятие 3. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2/2	ОК 01-07, 09
<b>Тема 1.6</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 01-07, 09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 4. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2/2	ОК 01-07, 09
<b>Тема 1.7</b> <b>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	ОК 01-07, 09

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 5. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2/2	ОК 01-07, 09
<b>Тема 1.8 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 6. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2/2	ОК 01-07, 09
<b>Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 01-07, 09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 7. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2/2	ОК 01-07, 09
<b>Тема 1.10 Товароведная характеристика приправ</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству приправ	2	ОК 01-07, 09
<b>Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</b>		<b>26/8</b>	
<b>Тема 2.1 Виды продовольственного снабжения</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	
	Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.	2	ОК 01-07, 09
	Организация приёмки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приёмки товаров	2	
	Виды доставки товаров	2	



	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 8. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2/2	ОК 01-07, 09
<b>Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/4</b>	
	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений	2	ОК 01-07, 09
	Требования к размещению складских помещений. Инструменты и инвентарь складских помещений	2	
	Тарное хозяйство: понятие, назначение. Классификация тары	2	
	Организационно- технические мероприятия по сокращению расходов по таре	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие 9. Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых	2/2	ОК 01-07, 09
	Практическое занятие 10. Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач	2/2	
<b>Тема 2.3 Условия хранения продовольственных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	
	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении продуктов	2	ОК 01-07, 09
	Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров. Методы ухода за продовольственными товарами	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 11. Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях. Оформление документов по недостатке товаров	2/2	ОК 01-07, 09
<b>Раздел 3. Процессы и организация хранения товаров</b>		<b>16/8</b>	
<b>Тема 3.1 Товарные запасы: понятие,</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	Товарные запасы: понятие, значение.	2	ОК 01-07, 09
	Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки		

значение	состояния запасов сырья		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 12. Оформление документов по закупке товаров. Оформление документов по списанию товаров	2/2	ОК 01-07, 09
<b>Тема 3.2</b> <b>Методы контроля возможных хищений запасов на производстве</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции	2	ОК 01-07, 09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие 13. Оформление документов, требование в кладовую	2/2	ОК 01-07, 09
	Практическое занятие 14. Оформление договора о полной материальной ответственности	2/2	
	Практическое занятие 15. Оформление калькуляционной карточки	2/2	
<b>Тема 3.3</b> <b>Виды сопроводительной документации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада	2	ОК 01-07, 09
<b>Тема 3.4</b> <b>Контроль расходов на производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Документальный учёт расхода сырья на производстве Учёт движения готовых изделий на производстве. Учёт движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни	2	ОК 01-07, 09
<b>Консультация</b>		<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>92/30</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет организации хранения и контроля запасов сырья, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Гранаткина, Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. В. Гранаткина. – 7-е изд., исправ. и доп. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013. – 256 с. – ISBN 978-5-7695-9717-6. – Текст: непосредственный.

2. Дубцов, Г. Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. – Москва: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с. – ISBN 978-5-7695-6517-5. – Текст: непосредственный.

3. Ильина, М. Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / М. Г. Ильина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2012. – 192 с. – ISBN 978-5-7695-9235-5. – Текст: непосредственный.

4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с. – ISBN 978-5-44684843-0. – Текст: непосредственный.

5. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / С. Н. Рыжиков. – Ростов на Дону: «Феникс», 2020. – 347 с. – ISBN 978-5-222-32937-5. – Текст: непосредственный.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/ разработан ОАО «ВНИИС». – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 8 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 48 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Cftering. Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. –

III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 16 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2015. – III, 10 с.; 29 см. – текст: непосредственный.

9. Новикова, А. М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования / А. М. Новикова, Т. С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С. А. Прокофьева. – 2-е изд., стер. – Москва: ПрофОбрИздат, 2002. – 480 с. – ISBN 5-94231-009-2. – текст: непосредственный.

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>– методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– структуру плана для решения задач;</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> <li>– номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>– приемы структурирования информации;</li> <li>формат оформления результатов поиска информации</li> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- с точностью распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах;</li> <li>– адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимально определяет этапы решения задачи;</li> <li>– адекватно определяет потребности в информации;</li> <li>– эффективно производит поиск;</li> <li>– адекватно определяет источники нужных ресурсов;</li> <li>– разрабатывает детально план действий;</li> <li>– правильно оценивает риски на каждом шагу;</li> <li>– точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> <li>– оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватно анализирует полученную информацию, с точностью выделяет в ней главные аспекты;</li> <li>–структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности;</li> <li>– использует актуальную нормативно- правовую документацию по профессии;</li> <li>– с точностью и адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию</li> <li>– эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимально планирует</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного, устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- отчета по практическим занятиям;</li> <li>- контрольным работам.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)</p>

<p>основы проектной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности социального и культурного контекста;</li> <li>правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>– значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> <li>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</li> <li>– современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> <li>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>– особенности произношения; правила чтения текстов</li> </ul>	<p>профессиональную деятельность.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– применяет толерантность в поведении в рабочем коллективе.</li> <li>– понимает значимость своей профессии.</li> <li>– соблюдает правила безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте.</li> <li>– адекватно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
---	--	--

<p>профессиональной направленности</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>– определять этапы решения задачи;</li> <li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>– составить план действия;</li> <li>– определить необходимые ресурсы;</li> <li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– реализовать составленный план;</li> </ul> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять задачи для поиска информации;</li> <li>– определять необходимые источники информации;</li> <li>– планировать процесс поиска;</li> <li>– структурировать получаемую информацию;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> </ul> <p>оформлять результаты поиска</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>		
--	--	--

<p>– применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>– организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>– понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>– соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные</p>		
---	--	--



<p>темы;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li><li>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li></ul> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>		
---	--	--

**Приложение 2.10**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	5
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>12</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	12
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	12
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»  
(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»: усвоение теоретических знаний в области технического оснащения организаций питания, правил работы с технологическим оборудованием, соблюдения техники безопасности при работе с машинами, аппаратами и технологическим оборудованием на предприятии общественного питания.

Дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» включена в в обязательную и вариативную части образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (раздел 4 к ОПОП-П).

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-08, 09, 10.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"><li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li><li>– определять этапы решения задачи;</li><li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li><li>– составить план действия;</li><li>– определить необходимые ресурсы;</li><li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>– реализовать составленный план;</li><li>– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li><li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li><li>– методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>– структуру плана для решения задач;</li><li>– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li></ul>	-
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"><li>– определять задачи для поиска информации;</li><li>– определять необходимые источники информации;</li><li>– планировать процесс поиска;</li><li>– структурировать</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li><li>– приемы структурирования</li></ul>	-

	<p>получаемую информацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– оформлять результаты поиска</li> </ul>	<p>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	-
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>– основы проектной деятельности</li> </ul>	-
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности социального и культурного контекста;</li> <li>– правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>	-
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать и описывать значимость своей профессии;</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>– значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	-
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>– пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>	-
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные средства и устройства информатизации;</li> <li>– порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>	-

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1			<b>50 (25)</b>	
2	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<b>Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	8	Более детальная проработка данных тем
3	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования,	<b>Тема 2.1 Механическое оборудование</b>	12	Более детальная проработка данных тем
4	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>	12	Более детальная проработка данных тем
5	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп холодильного оборудования;	<b>Тема 2.3 Холодильное оборудование</b>	18	Более детальная проработка данных тем

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	106	60
в т.ч.		
Теоретические занятия	50	10
Практические занятия	50	50
Консультации	6	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	<b>112</b>	<b>60</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b>		<b>106/60</b>	
<b>Раздел 1. Организация процесса производства на п.о.п.</b>			
<b>Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	1.Характеристика основных типов организаций питания, их функция и классификация.	2	
<b>Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>26/22</b>	ОК 01-07, 09, 10
	1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания.	2	
	2.Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2	
	3.Организация работы заготовочных цехов и зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Организация рабочего места повара.	2/2	
	4.Организация зон кухни, предназначенной для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара	2/2	
	5.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Организации рабочего места повара.	2/2	



	6.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2/2	
	7.Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12/12</b>	
	Практическое занятие 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). Составление схемы аппарата управления предприятием общественного питания. Составление плана-графика работы предприятий общественного питания.	4/4	
	Практическое занятие 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). Выполнить работу по оснащению рабочего места повара инвентарем, оборудованием в холодном цехе. Составление схемы холодного цеха.	4/4	
	Практическое занятие 3.Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям) Выполнить работу по оснащению рабочего места повара инвентарем, оборудованием в горячем цехе. Составление схемы горячего цеха.	4/4	
<b>Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>			ОК 01-07, 09, 10
<b>Тема 2.1 Механическое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>30 (16/14)</b>	ОК 01-07, 09, 10
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	2	
	2. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.	2	
			ОК 01-07, 09, 10

Правила безопасной эксплуатации		ОК 01-07, 09, 10
3.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика Картофелеочистительные машины МОК-125, МОК-250, МОК-400. Овощерезательная машина МРО-200.Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
4.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика.	2	
5. Мясорубки: МИМ-60 с ручным приводом, МИМ-82, МИМ-105. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Фаршмешалка МС 8-150; Рыхлители мяса МРМ-15. Котлетоформовочные машину марки МФК-2240. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
6.Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста. Классификация и характеристика. Взбивальные машины. Назначение и устройство. Правила без. эксплуатации	2	
7.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
8.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>14/14</b>	
Практическое занятие 4.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Выявления и устранения простейших неисправностей в оборудовании для обработки овощей, рыбы, мяса.	4/4	
Практическое занятие 5.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	6/6	

	Практическое занятие 6 Применение инструкций по охране труда, правилам безопасного использования механического, теплового, холодильного оборудования.	4/4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>24/12</b>	ОК 01-07, 09, 10
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2.Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Котлы пищеварочные, паровые КПП-160, КПЭ-160, КПЭ-250. Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный АПЭСМ-2. Плита электрическая секционно-модулированная ПЭСМ-4, ПЭСМ-4ШБ. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	3.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	4.Варочно-жарочное оборудование. Сковороды секционно-модулированные СЭСМ-0,2 и СЭСМ-0,5; СКЭ-0,3; СЭ-1 и СЭ-2, Фритюрница электрическая секционно-модулированная ФЭСМ- 20. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Жарочные шкафы ШЖЭСН-2К, ШЖЭ-0,85, ШКЭ-051, ШЖЭ-1,36, ШК-2А. Пекарные шкафы ШПЭСМ-3, ЭШ- 3М, КЭП-400. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	5.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Классификация.	2	
	6. Мармит стационарный для первых блюд МСЭСМ-3,МСЭСМ-50, МСЭСМ-60, МСЭСМ-80, предназначены для	2	

	кратковременного хранения вторых блюд, МСЭ-55, МС-80, ,		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12/12</b>	
	Практическое занятие 7. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования Применение, правила безопасной эксплуатации технологического варочного оборудования, выявления и устранения простейших неисправностей.	6/6	
	Практическое занятие 8. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. Применение, правила безопасной эксплуатации технологического жарочного оборудования, выявления и устранения простейших неисправностей.	6/6	
<b>Тема 2.3 Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/12</b>	ОК 01-07, 09, 10
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации Хладагенты, назначение и виды.	2	
	3. Виды торгово-холодильного оборудования. Холодильные шкафы типов: Т2-125, Т-60М, ШХ-0,40, ШХ-1,12, ШХ-06 и др.	2	
	5. Холодильные прилавки и витрины, назначение и виды. Льдогенератор, назначение и виды.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12/12</b>	
	Практическое занятие 9. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	6/6	
	Практическое занятие 10 Применение, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования, выявления и устранения простейших неисправностей.	6/6	
	<b>Консультация</b>	<b>6</b>	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, 09, 10
	<b>Всего</b>	<b>112/60</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для СПО / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 29.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для СПО / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 29.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для СПО / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-6712-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151692> (дата обращения: 29.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152594> (дата обращения: 29.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
13. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
14. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. - URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1 (дата обращения: 29.05.2024).
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. - URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082> (дата обращения: 29.05.2024).
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

19. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
20. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.
21. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с.
22. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
24. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.
25. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с.
26. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с.

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>– методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– структуру плана для решения задач;</li> <li>– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</li> <li>– Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</li> <li>– Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> <li>– Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</li> <li>– Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> <li>– Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</li> <li>– Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</li> <li>– Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</li> <li>– Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/ устного опроса;-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена в виде: устных ответов</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной</li> </ul>		



<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приемы структурирования информации;</li> <li>– формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>– основы проектной деятельности</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности социального и культурного контекста;</li> <li>– правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>– значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>– пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные средства и устройства информатизации;</li> <li>– порядок их</li> </ul>		

<p>применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>– особенности произношения;</li> <li>– правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</li> <li>- правила разработки бизнес-планов</li> <li>порядок выстраивания презентации</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>– определять этапы решения задачи;</li> <li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>– составить план действия;</li> <li>– определить необходимые ресурсы;</li> <li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– реализовать</li> </ul>		

<p>составленный план;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять задачи для поиска информации;</li> <li>– определять необходимые источники информации;</li> <li>– планировать процесс поиска;</li> <li>– структурировать получаемую информацию;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– оформлять результаты поиска</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать и описывать значимость своей профессии;</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного</li> </ul>		

поведения		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- определять источники финансирования</li> </ul>		
определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства		

<p>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. 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</p>		
--	--	--



**Приложение 2.11**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	5
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>12</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	12
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	12
3.2.3 Дополнительные источники (при необходимости).....	13
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>14</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Организация обслуживания»  
(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины освоение вида деятельности «ОП.04 Организация обслуживания»  
Учебная дисциплина включена в обязательную часть образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (раздел 4 к ОПОП-П).

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, 10.  
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"><li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li><li>– определять этапы решения задачи;</li><li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li><li>– составить план действия;</li><li>– определить необходимые ресурсы;</li><li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>– реализовать составленный план;</li><li>– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li><li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li><li>– методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>– структуру плана для решения задач;</li><li>– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li></ul>	-
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"><li>– определять задачи для поиска информации;</li><li>– определять необходимые источники информации;</li><li>– планировать процесс поиска;</li><li>– структурировать получаемую информацию;</li><li>– выделять наиболее</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li><li>– приемы структурирования информации;</li><li>– формат оформления результатов поиска</li></ul>	-

	<p>значимое в перечне информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– оформлять результаты поиска</li> </ul>	<p>информации</p>	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	-
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>– основы проектной деятельности</li> </ul>	-
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности социального и культурного контекста;</li> <li>– правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>	-
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать и описывать значимость своей профессии;</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>– значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	-
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>– пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>	-

ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные средства и устройства информатизации;</li> <li>– порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>	-
ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>– особенности произношения;</li> <li>– правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	
ОК11	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- определять источники финансирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</li> <li>- правила разработки бизнес-планов</li> <li>порядок выстраивания презентации</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>	

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b>	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	82	60
в т.ч.		
Теоретические занятия	56	40
Практические занятия	20	20
Консультации	6	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	<b>92</b>	<b>60</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Тема 1.</b> <b>Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.	2	
	Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	4	
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2/2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	2	
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	
<b>Тема 2.</b> <b>Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания.	4/4	

	Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 2 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной и взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2/2	
<b>Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/8</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	4	
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	2	
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов	2/2	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла	2	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	2	
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	2/2	
	Правила работы с подносом	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 3. Изучение ассортимента, назначения, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов	2/2	

<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/8</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2/2	
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.	2/2	
	Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 4 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2/2	
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/10</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями	4/4	
	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие 5 Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2/2	
	Практическое занятие 6 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2/2	
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	2/2	

	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2/2	
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 7 Отработка приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, ужина, складывание салфеток	2/2	
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/6</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	2/2	
	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	2/2	
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 8. Отработка приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2/2	
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/6</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2/2	
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной)	2/2	



	формы обслуживания Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 9.Отработка приемов заказа на банкет	2/2	
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6 /6</b>	ОК 01-07, 09, 10
	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	2/2	
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	2/2	
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 10. Отработка приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2/2	
	<b>Консультация</b>	<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>92</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Москва: Академия, 2021. – 432 с.

2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2021. – 432 с.

4. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.

5. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. – Москва: Академия, 2021.

— Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.

6. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум: учебное пособие / П. Г. Ни-коленко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с.

7. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. - 320 с.: ил. ;-(ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

8. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.

##### 3.2.2 Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. - 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электрон-ный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 29.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 29.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользовате-лей.

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

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом; правила</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями;</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</li> <li>- текущий контроль освоения материала;</li> <li>- экзамен</li> </ul>

<p>оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;  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</p>		
<p>Уметь:  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;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	

<p>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 соответствии с типом и классом организации общественного питания; 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</p>		
--	--	--

<p>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 о 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</p>		
--	--	--

**Приложение 2.12**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**

**2024 г.**



## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП -П.....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	12
2.2. Содержание дисциплины.....	13
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>17</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	17
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	17
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: сформировать у студентов основы экономического, управленческого и маркетингового мышления, необходимые для успешной профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	<p>получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	
ОК.06	<p>понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
ПК 6.1	<p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных</p>	<p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных</p>

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; 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</p>	<p>форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p>
--	--	--	---

	<p>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</p>	<p>продукции собственного производства;  методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;  правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;  возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;  системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>	
ПК 6.2	<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; составлять графики</p>	<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения</p>	<p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p>

	<p>работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды</p>	
--	---	---	--

		стимулирующих и компенсационных выплат	
ПК.6.3	<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;</p> <p>составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</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> <p>современные тенденции</p>	<p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;</p> <p>проведение инвентаризации запасов</p>

		<p>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	<p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие</p>	<p>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</p>	<p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p>



	<p>места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала</p>	<p>процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуски 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>	
--	---	--	--

### Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

<b>№№ п/п</b>	<b>Дополнительные знания, умения, навыки</b>	<b>№, наименование темы</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Обоснование включения в рабочую программу</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	76	32
в т.ч.		
Теоретические занятия	32	
Практические занятия	32	32
Консультации	6	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
<b>Всего</b>	<b>76</b>	<b>32</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>		<b>12/2</b>	ОК 01-04, 06
<b>Тема 1.1 Сущность экономики. Основные положения экономической теории</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Сущность экономики. Основные положения экономической теории	2	
<b>Тема 1.2 Собственность и предпринимательство</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Сущность, виды и формы собственности Сущность и виды предпринимательской деятельности	2	
<b>Тема 1.3 Принципы рыночной экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Сущность рынка и его функции Монополия и конкуренция	2	
<b>Тема 1.4 Спрос и предложение</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Факторы спроса и предложения Эластичность спроса и предложения	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 1. Решение задач по расчету равновесной цены	2/2	
<b>Тема 1.5 Макроэкономика</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Сущность и показатели макроэкономики Экономический рост Социальная политика государства	2	
<b>Раздел 2 Экономика предприятия</b>		<b>24/14</b>	
<b>Тема 2.1 Предприятие в рыночной экономике</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Предприятие в рыночной экономике	2	

<b>Тема 2.2 Основные фонды предприятия</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Понятие и состав основных фондов Учет и оценка основных фондов Амортизация основных фондов	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие 2. Показатели использования основных производственных фондов.	4/4	
<b>Тема 2.3 Оборотные средства предприятия</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	Состав и структура оборотных средств	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 3. Показатели эффективности использования оборотных средств	2/2	
<b>Тема 2.4 Трудовые ресурсы предприятия. Производительность труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Состав и структура трудовых ресурсов предприятия Планирование кадров и их подбор	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 4. Производительность труда	2/2	
<b>Тема 2.5 Оплата труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	
	Сущность и функции заработной платы Формы и системы оплаты труда Бестарифная система оплаты труда	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие 5. Решение задач по расчету сдельной оплаты труда	4/4	
	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	
<b>Тема 2.6 Механизм рыночного ценообразования</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 6. Решение задач по расчету ценообразования	2/2	
<b>Раздел 3 Основы менеджмента</b>		<b>16/10</b>	ОК 01-04, 06 ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4

<b>Тема 3.1 Сущность и особенности современного менеджмента</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>
	Практическое занятие 7. Особенности современного менеджмента	2/2
<b>Тема 3.2 Организация как объект управления</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Понятие и виды организаций	2
	Внутренняя среда организаций	
	Внешняя среда организаций	
<b>Тема 3.3 Методы управления</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>
	Сущность и система методов управления	2
	Организационно-административные методы управления	
	Социально-психологические методы управления	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>
Практическое занятие 8. Экономические методы управления	2/2	
<b>Тема 3.4 Управленческое решение</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Содержание и виды управленческих решений	2
	Требования, предъявляемые к управленческим решениям	
	Процесс принятия решения	
<b>Тема 3.5 Организационная структура управления</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>
	Практическое занятие 9. Линейно-функциональная структура управления	2/2
<b>Тема 3.6 Лидерство и руководство</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>
	Практическое занятие 10. Качества менеджера	2/2
<b>Тема 3.7 Деловое общение</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>
	Практическое занятие 11. Организация делового общения	2/2
<b>Раздел 4 Основы маркетинга</b>		<b>12/6</b>

ОК 01-04, 06  
ПК 6.1

<b>Тема 4.1 Сущность, задачи и функции маркетинга</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>
	Практическое занятие 12. Организация маркетинга	4/4
<b>Тема 4.2 Маркетинговый подход к работе предприятия</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Маркетинговые исследования Выбор целевого рынка Маркетинговая среда предприятия	2
<b>Тема 4.3 Комплекс маркетинга</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>
	Понятие комплекса маркетинга Товарная политика предприятия Жизненный цикл товара Каналы распределения Коммуникационная политика	2
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>
	Практическое занятие 13. Ценовая политика	2/2
<b>Тема 4.4 Стратегический маркетинг</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Разработка стратегии маркетинга Планирование маркетинга	2
<b>Консультация</b>		<b>6</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>		<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>76/32</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет социально-экономических дисциплин, в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Жабина, С.Б., Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюкова, А. В. Колесова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

2. Доступ к образовательным ресурсам Единое окно [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://window.edu.ru/> (дата обращения: 31.05.2024 г).

3. Информационно правовой портал Консультант [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/> (дата обращения: 31.05.2024 г).

4. Портал «Всеобуч» - справочно-информационный образовательный сайт, единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu-all.ru/> (дата обращения: 31.05.2024 г).

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Официальный сайт Министерства Финансов Российской Федерации <https://www.minfin.ru/> (дата обращения: 31.05.2024 г).

2. Официальный сайт Федеральной налоговой службы Российской Федерации <https://www.nalog.ru/> (дата обращения: 31.05.2024 г).

3. Официальный сайт Пенсионного фонда России <http://www.pfrf.ru/> (дата обращения: 31.05.2024 г).

4. Официальный сайт Фонда социального страхования <http://fss.ru/> (дата обращения: 31.05.2024 г).

5. Официальный сайт Фонда обязательного медицинского страхования <http://www.ffoms.ru/> (дата обращения: 31.05.2024 г).

6. Официальный сайт Центрального Банка Российской Федерации <http://www.cbr.ru/> (дата обращения: 31.05.2024 г).



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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>-уровень освоения учебного материала;</p> <p>-умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач;</p> <p>-уровень сформированности общих компетенций</p>	<p>-оценка результатов выполнения практических работ;</p> <p>-оценка результатов устного и письменного опроса;</p> <p>-оценка результатов тестирования;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы;</p> <p>-оценка результатов выполнения домашних заданий;</p> <p>-оценка результатов проведенного экзамена.</p>

<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов</p> <p>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;</p> <p>стиль ресторанного меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>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; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; 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; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; 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; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных</p>		
---	--	--

<p>обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; 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; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении);</p> <p>современные тенденции в области обеспечения</p>		
---	--	--

<p>сохранности запасов на предприятиях питания 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 HACCP, 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</p>		
--	--	--

<p>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> <p>Умеет:</p> <p>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,</p>		
--	--	--



<p>необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и</p>		
---	--	--

<p>самообразования организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; 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,</p>		
---	--	--

<p>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 выполнять и контролировать текущее планирование, координацию</p>		
--	--	--

<p>деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их</p>		
---	--	--

<p>получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон</p>		
--	--	--

кухни; оценивать работу подчиненного персонала		
--	--	--

**Приложение 2.13**

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

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	6
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>11</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	11
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»  
(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»: формирование системы знаний в области правового обеспечения профессиональной деятельности и наемного труда, приобретение навыков работы с нормативным материалом, его анализа и практического использования.

Дисциплина «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"><li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li><li>-определять этапы решения задачи;</li><li>-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li><li>-составить план действия;</li><li>-определить необходимые ресурсы;</li><li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>-реализовать составленный план;</li><li>-оценивать результат и последствия своих действий</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li><li>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li><li>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>- структуру плана для решения задач;</li><li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li></ul>	

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять задачи для поиска информации;</li> <li>определять необходимые источники информации;</li> <li>-планировать процесс поиска;</li> <li>-структурировать получаемую информацию;</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации;</li> <li>-формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>-применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>-определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>-основы проектной деятельности</li> </ul>	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>	

	рабочем коллективе		
ОК 06.	-понимать и описывать значимость своей профессии; -применять стандарты-антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07.	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения	

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	32
в т.ч.		
Теоретические занятия	32	28
Практические занятия	4	4
Консультации		
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>		
Всего	<b>36</b>	<b>32</b>

## 2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Право и экономика</b>		<b>12/10</b>	
<b>Тема 1.1 Правовое регулирование экономических отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07
	Рыночная экономика как объект воздействия права. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники. Право собственности. Правомочия собственника. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления. Формы собственности по российскому законодательству.	2	
<b>Тема 1.2 Субъекты предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/4</b>	ОК 01-07
	Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Виды субъектов предпринимательского права. Понятие юридического лица, его признаки. Организационно-правовые формы юридических лиц. Создание, реорганизация, ликвидация юридических лиц. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности: понятие, признаки, порядок признания банкротом. Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности.	4/4	
<b>Тема 1.3 Договоры в сфере предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/4</b>	ОК 01-07
	Понятие гражданско-правового договора. Содержание договора. Характеристика элементов договора. Стадии заключения договорных отношений: оферта и акцепт – их характеристика. Формы договора. Виды договоров и их характеристики. Заключение соглашений на торгах. Добровольный порядок изменения или расторжения договора. Судебный порядок изменения или расторжения договорных отношений. Последствия	2/2	

	изменения или расторжения договоров.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 1. Составление гражданско-правовых договоров	2/2	
<b>Тема 1.4 Экономические споры, порядок их разрешения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/2</b>	ОК 01-07
	Понятие экономических споров. Виды экономических споров: преддоговорные споры; споры, связанные с нарушением прав собственника; споры, связанные с причинением убытков; споры с государственными органами; споры о деловой репутации и товарных знаках. Досудебный (претензионный порядок) рассмотрения споров, его значение. Подведомственность и подсудность экономических споров. Сроки исковой давности.	2/2	
<b>Раздел 2. Правовое регулирование сферы труда</b>		<b>18/18</b>	
<b>Тема 2.1 Правовое регулирование занятости и трудоустройства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/4</b>	ОК 01-07
	Понятие трудового права. Источники трудового права. Трудовой кодекс РФ. Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения. Структура трудового правоотношения. Субъекты трудового правоотношения.	2/2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2/2</b>	
	Практическое занятие 2. Составление резюме	2/2	
<b>Тема 2.2 Трудовой договор</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/4</b>	ОК 01-07
	Понятие трудового договора, его значение. Стороны трудового договора. Содержание трудового договора. Виды трудовых договоров. Порядок заключения трудового договора. Документы, предоставляемые при поступлении на работу. Оформление на работу. Испытания при приеме на работу. Понятие и виды переводов по трудовому праву. Отличие переводов от перемещения. Совместительство. Основания прекращения трудового договора. Оформление	4/4	

	увольнения работника. Правовые последствия незаконного увольнения.		
<b>Тема 2.3 Рабочее время и время отдыха. Заработная плата</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/4</b>	OK 01-07
	Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Компенсация за работу в выходные и праздничные дни. Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления. Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением. Понятие заработной платы. Социально – экономическое и правовое содержание заработной платы. Правовое регулирование заработной платы: государственное и локальное. Минимальная заработная плата. Индексация заработной платы. Системы заработной платы: сдельная и повременная. Оплата труда работников бюджетной сферы. Единая тарифная сетка. Порядок и условия выплаты заработной платы. Ограничения удержаний из заработной платы. Оплата труда при отклонениях от нормальных условий труда.	4/4	
<b>Тема 2.4 Трудовая дисциплина</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/2</b>	OK 01-07
	Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий.	2/2	
<b>Тема 2.5 Материальная ответственность сторон трудового договора</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/2</b>	OK 01-07
	Понятие материальной ответственности. Основания и условия привлечения работника к материальной ответственности. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность. Порядок определения размера материального ущерба, причиненного работником работодателю. Порядок возмещения материального ущерба, причиненного работником работодателю. Материальная ответственность работодателя за ущерб,	2/2	

	причиненный работнику. Виды ущерба, возмещаемого работнику, и порядок возмещения ущерба.		
<b>Тема 2.6 Трудовые споры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/2</b>	ОК 01-07
	Понятие трудовых споров, причины их возникновения. Классификация трудовых споров. Понятие и механизм возникновения коллективных трудовых споров. Порядок разрешения коллективных трудовых споров: примирительная комиссия, посредник, трудовой арбитраж. Право на забастовку. Порядок проведения забастовки. Незаконная забастовка и ее правовые последствия. Порядок признания забастовки незаконной. Понятие индивидуальных трудовых споров. Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров: комиссии по трудовым спорам, суд. Сроки подачи заявлений и сроки разрешения дел в органах по рассмотрению трудовых споров. Исполнение решения по трудовым спорам.	2/2	
<b>Раздел 3. Социальное обеспечение граждан</b>		<b>2/2</b>	
<b>Тема 3.1 Понятие и виды социальной помощи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/2</b>	ОК 01-07
	Понятие социальной помощи. Виды социальной помощи по государственному страхованию (медицинская помощь, пособия по временной нетрудоспособности, по беременности и родам, по уходу за ребенком, ежемесячное пособие на ребенка, единовременные пособия). Пенсии и их виды. Условия и порядок назначения пенсии.	2/2	
<b>Раздел 4. Административная ответственность</b>		<b>4/4</b>	ОК 01-07
<b>Тема 4.1 Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/4</b>	
	Понятие административного права. Субъекты административного права. Административные правонарушения. Понятие административной ответственности. Виды административных взысканий. Порядок наложения административных взысканий.	4/4	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>Всего</b>		<b>36/32</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. Сред проф. Учеб заведений / В.В. Румынина. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. ISBN 978-5-4468-5794-4.

2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Альбов [и др.] ; под общей редакцией А. П. Альбова, С. В. Николюкина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 425 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16691-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531500> (дата обращения 17.05.2024 г).

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Справочно - правовая система Гарант: официальный [сайт].- Москва.- Обновляется в течении суток. - URL: [www.garant.ru](http://www.garant.ru) (дата обращения 17.05.24) — Текст: электронный .

2. Справочно - правовая система Консультант Плюс : официальный [сайт]. - Москва.- Обновляется в течении суток. - URL: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (дата обращения 17.05.2024 г). — Текст: электронный

3. Режим доступа электронная интернет-библиотека «ЮРАЙТ [сайт]. – URL: <https://biblio-online.ru/> (дата обращения 17.05.2024 г). — Текст: электронный.

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>-методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> <li>-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации;</li> <li>-формат оформления результатов поиска информации</li> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-уровень освоения учебного материала;</li> <li>-умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач;</li> <li>-уровень сформированности общих компетенций.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка результатов выполнения практических работ;</li> <li>-оценка результатов устного и письменного опроса;</li> <li>-оценка результатов тестирования;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы;</li> <li>-оценка результатов выполнения домашних заданий;</li> <li>-оценка результатов проведенного дифференцированного зачета.</li> </ul>

<p>-основы проектной деятельности</p> <p>-особенности социального и культурного контекста;</p> <p>- правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>-значимость профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>-стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>-пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>-определять этапы решения задачи;</p> <p>-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>-составить план действия;</p> <p>-определить необходимые ресурсы;</p> <p>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>-реализовать составленный план;</p>		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> <li>-определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;</li> <li>-планировать процесс поиска;</li> <li>-структурировать получаемую информацию;</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска</li> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>-применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>-определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>-организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> <li>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> <li>-понимать и описывать значимость своей</li> </ul>		
---	--	--

<p>профессии; -применять стандарты- антикоррупционного поведения -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>		
---	--	--

**Приложение 2.14**  
**к ОПОП-П по специальности/профессии**  
**43.02.15 Поварское кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.07 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП -П.....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>4</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	11
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности»  
(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности»: подготовка обучающихся к эффективному использованию современных средств информационных технологий.

Дисциплина «ОП.07 Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
ОК 02.	определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03.	применять современную научную профессиональную терминологию	содержание актуальной нормативно-правовой документации	
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной		



	деятельности		
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов	
ОК 06.	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности;	пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 08.	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	средства профилактики перенапряжения	
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b>	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	94	88
в т.ч.		
Теоретические занятия	16	16
Практические занятия	66	66
Консультации	6	6
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (экзамен)</i>	6	
Всего	<b>94</b>	<b>88</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Автоматизированная обработка информации</b>		<b>10/10</b>	
<b>Тема 1.1 Информация и информационные процессы</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования	2/2	
<b>Тема 1.2. Технические средства информационных технологий</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	2/2	
<b>Тема 1.3. Информационные системы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическая работа 1 Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовой системе «Консультант – плюс»	2/2	
	Практическая работа 2 Основы работы в справочно-правовой систем «Гарант»	2/2	
<b>Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>		<b>54/54</b>	
<b>Тема 2.1 Технология обработки</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/8</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного		

<b>текстовой информации</b>	программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора		<b>ОК 8, ОК 9</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическая работа 3 Создание и форматирование документа с помощью текстового процессора Создание структурированного документа	2/2	
	Практическая работа 4 Создание структурированного документа	2/2	
	Практическая работа 5 Создание графических объектов средствами текстового процессора	2/2	
	Практическая работа 6 Создание графических объектов средствами текстового процессора	2/2	
<b>Тема 2.2 Технология обработки графической Информации</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/12</b>	<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</b>
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие 7 Техника съемки. Свойства света и характеристики	2/2	
	Практическое занятие 8 Предметная и портретная съемка. Обработка фото	2/2	
	Практическое занятие 9 Видеосъемка. Монтаж видео. Обработка видео. Эффекты.	2/2	
	Практическое занятие 10 Food-фотография	2/2	
	Практическое занятие 11 Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2/2	
<b>Тема 2.3 Компьютерные презентации</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/10</b>	<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</b>
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое		

	сопровождение		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие 12 Работа в программе презентационной графики. Создание анимации, триггеры	2/2	
	Практическое занятие 13 Создание тематической презентации. Подготовка материала (Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане)	2/2	
	Практическое занятие 14 Создание тематической презентации. Обработка материала (Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане)	2/2	
	Практическое занятие 15 Создание тематической презентации. Сборка презентации (Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане)	2/2	
	Практическое занятие 16 Создание тематической презентации. Сборка презентации (Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане)	2/2	
<b>Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</b>
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в электронных таблицах. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности табличных процессоров	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие 17 Работа с встроенными формулами и функциями	2/2	
	Практическое занятие 18 Сводные таблицы	2/2	
	<b>Содержание</b>		
	База данных. СУБД. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие 19 Создание базы данных	2/2	

	Практическое занятие 20 Создание таблицы, запроса	2/2	
	Практическое занятие 21 Создание формы, отчета	2/2	
<b>Тема 2.5</b> <b>Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</b>
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие 22 Работа с калькуляционными карточками	2/2	
	Практическое занятие 23 Работа с меню, себестоимостью	2/2	
	Практическое занятие 24 Учет движения товаров (приход, расход).	2/2	
	Практическое занятие 25 Учет движения товаров (внутренние перемещения, возвраты, списания).	2/2	
<b>Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>		<b>18/18</b>	
<b>Тема 3.1</b> <b>Компьютерные сети, сеть Интернет</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</b>
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие 26 Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Сбор материала	2/2	
	Практическое занятие 27 Создание Web-страницы предприятия	2/2	

	общественного питания Обработка материала		
	Практическое занятие 28 Создание Web-страницы предприятия общественного питания Публикация контента	2/2	
	Практическое занятие 29 Создание контента для аккаунтов профессиональных организаций в социальных сетях.	2/2	
	Практическое занятие 30 Работа с аккаунтом организации в социальных сетях	2/2	
<b>Тема 3.2</b> <b>Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</b>
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие 31 Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2/2	
	Практическое занятие 32 Нормативно-правовое обеспечение безопасной работы с компьютерной техникой	2/2	
	Практическое занятие 33 Организация безопасной работы в компьютерных сетях	2/2	
<b>Консультации</b>	Подготовка к экзамену	2/2	
	Подготовка к экзамену	2/2	
	Подготовка к экзамену	2/2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет *Информационных технологий в профессиональной деятельности*, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17829-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537693>

2. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536599>

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536598>



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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; формат оформления результатов поиска информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации правила оформления документов; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; пути обеспечения ресурсосбережения; средства профилактики перенапряжения; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет:</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять необходимые источники информации; структурировать</p>	<p>Умеет использовать различные источники информации, оформляет результаты поиска, форматирует и редактирует тексты, руководствуется в своих действиях нормативно правовыми актами, в рамках действующего законодательства, создает графические объекты, работает с прикладным программным обеспечением общего и специализированного назначения. Выполняет простейшую настройку вычислительной техники</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>получаемую информацию; оформлять результаты поиска; применять современную научную профессиональную терминологию организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; применять стандарты антикоррупционного поведения; соблюдать нормы экологической безопасности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>		
---	--	--

**Приложение 2.14**

**к ОПОП-П по специальности/профессии  
43.02.15 Поварское кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП -П.....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>4</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	11
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»  
(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»: подготовка обучающихся к эффективному использованию современных средств информационных технологий.

Дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
ОК 02.	определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03.	применять современную научную профессиональную терминологию	содержание актуальной нормативно-правовой документации	
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		

ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов	
ОК 06.	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности;	пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 08.	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	средства профилактики перенапряжения	
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	94	88
в т.ч.		
Теоретические занятия	16	16
Практические занятия	66	66
Консультации	6	6
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	
Всего	<b>94</b>	<b>88</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Автоматизированная обработка информации</b>		<b>10/10</b>	
<b>Тема 1.1 Информация и информационные процессы</b>	<b>Содержание</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования	2/2	
<b>Тема 1.2. Технические средства информационных технологий</b>	<b>Содержание</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	2/2	
<b>Тема 1.3. Информационные системы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическая работа 1 Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовой системе «Консультант – плюс»	2/2	
	Практическая работа 2 Основы работы в справочно-правовой систем «Гарант»	2/2	
<b>Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>		<b>54/54</b>	
<b>Тема 2.1 Технология обработки</b>	<b>Содержание</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного		



<b>текстовой информации</b>	программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора		<b>ОК 8, ОК 9</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическая работа 3 Создание и форматирование документа с помощью текстового процессора Создание структурированного документа	2/2	
	Практическая работа 4 Создание структурированного документа	2/2	
	Практическая работа 5 Создание графических объектов средствами текстового процессора	2/2	
	Практическая работа 6 Создание графических объектов средствами текстового процессора	2/2	
<b>Тема 2.2 Технология обработки графической информации</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</b>
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие 7 Техника съемки. Свойства света и характеристики	2/2	
	Практическое занятие 8 Предметная и портретная съемка. Обработка фото	2/2	
	Практическое занятие 9 Видеосъемка. Монтаж видео. Обработка видео. Эффекты.	2/2	
	Практическое занятие 10 Food-фотография	2/2	
	Практическое занятие 11 Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2/2	
<b>Тема 2.3 Компьютерные презентации</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</b>
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое		

	сопровождение		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие 12 Работа в программе презентационной графики. Создание анимации, триггеры	2/2	
	Практическое занятие 13 Создание тематической презентации. Подготовка материала (Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане)	2/2	
	Практическое занятие 14 Создание тематической презентации. Обработка материала (Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане)	2/2	
	Практическое занятие 15 Создание тематической презентации. Сборка презентации (Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане)	2/2	
	Практическое занятие 16 Создание тематической презентации. Сборка презентации (Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане)	2/2	
<b>Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</b>
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в электронных таблицах. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности табличных процессоров	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	Практическое занятие 17 Работа с встроенными формулами и функциями	2/2	
	Практическое занятие 18 Сводные таблицы	2/2	
	<b>Содержание</b>		
	База данных. СУБД. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие 19 Создание базы данных	2/2	

	Практическое занятие 20 Создание таблицы, запроса	2/2	
	Практическое занятие 21 Создание формы, отчета	2/2	
<b>Тема 2.5</b> <b>Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</b>
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическое занятие 22 Работа с калькуляционными карточками	2/2	
	Практическое занятие 23 Работа с меню, себестоимостью	2/2	
	Практическое занятие 24 Учет движения товаров (приход, расход).	2/2	
	Практическое занятие 25 Учет движения товаров (внутренние перемещения, возвраты, списания).	2/2	
<b>Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>		<b>18/18</b>	
<b>Тема 3.1</b> <b>Компьютерные сети, сеть Интернет</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</b>
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц	2/2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие 26 Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Сбор материала	2/2	
	Практическое занятие 27 Создание Web-страницы предприятия	2/2	

	общественного питания Обработка материала		
	Практическое занятие 28 Создание Web-страницы предприятия общественного питания Публикация контента	2/2	
	Практическое занятие 29 Создание контента для аккаунтов профессиональных организаций в социальных сетях.	2/2	
	Практическое занятие 30 Работа с аккаунтом организации в социальных сетях	2/2	
<b>Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</b>
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	Практическое занятие 31 Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2/2	
	Практическое занятие 32 Нормативно-правовое обеспечение безопасной работы с компьютерной техникой	2/2	
	Практическое занятие 33 Организация безопасной работы в компьютерных сетях	2/2	
<b>Консультации</b>	Подготовка к экзамену	2/2	
	Подготовка к экзамену	2/2	
	Подготовка к экзамену	2/2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет *Информационных технологий в профессиональной деятельности*, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17829-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537693>

2. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536599>

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536598>

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; формат оформления результатов поиска информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации правила оформления документов; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; пути обеспечения ресурсосбережения; средства профилактики перенапряжения; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет:</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять необходимые источники информации; структурировать</p>	<p>Умеет использовать различные источники информации, оформляет результаты поиска, форматирует и редактирует тексты, руководствуется в своих действиях нормативно правовыми актами, в рамках действующего законодательства, создает графические объекты, работает с прикладным программным обеспечением общего и специализированного назначения. Выполняет простейшую настройку вычислительной техники</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>получаемую информацию; оформлять результаты поиска; применять современную научную профессиональную терминологию организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; применять стандарты антикоррупционного поведения; соблюдать нормы экологической безопасности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>		
---	--	--

**Приложение 2.15**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»**

**2024 г.**



## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>10</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	10
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Охрана труда»  
(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: формирование у обучающихся бережного отношения к собственному здоровью, приобретение знаний по обеспечению безвредности и облегчения условий труда при его максимальной производительности, с учетом актуальной законодательной и нормативно-правовой базы в области охраны труда.

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

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой документации;

	<p>профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 06.	<p>понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07.	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08.	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09.	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b>	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	32	10
в т.ч.		
Теоретические занятия	28	6
Практические занятия	4	4
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (зачет, диф.зачет, экзамен)	зачет	-
<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>10</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Тема 1. Введение в охрану труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	1. Значение дисциплины в подготовке специалистов	2/0	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09
	2. Межпредметные связи с другими дисциплинами		
	3. Раздел 10 «Охрана труда» Трудового кодекса РФ. Статья 209. Основные понятия		
	4. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
Практическое занятие 1. Состояние охраны труда в отрасли			
<b>Тема 2. Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации»	2/0	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2. Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	3. Основные направления государственной политики в области охраны труда.		
	4. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	5. Роль государства в развитии индустрии питания		
	6. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты		
	7. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	8. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
<b>Тема 3. Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание</b>		
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение	2/0	ОК 01-03, ОК 06, ОК 07,
	2. Государственное управление охраной труда		
	3. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране		

	труда		ОК 09
	4. Органы надзора и контроля за охраной труда		
	5. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда		
	6. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда		
<b>Тема 4. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности	2/0	ОК 01-03, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	2. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	3. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда		
	4. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда		
	5. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда		
	6. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
<b>Тема 5. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	1. Основные понятия: условия труда, их виды	2/0	ОК 01-03, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	2. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека		
	3. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм; вредные производственные факторы: понятие, классификация		
	4. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека; допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании		
	5. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов		
	6. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
<b>Тема 6. Специальная оценка условий труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	
	1. Специальная оценка условий труда	2/0	ОК 01-03, ОК 06, ОК 07,
	2. Права и обязанности работодателя в связи с проведением специальной оценки условий труда		

	3. Права и обязанности работника в связи с проведением специальной оценки условий труда		ОК 09, ОК 10
	4. Права и обязанности организации, проводящей специальную оценку условий труда		
	5. Применение результатов проведения специальной оценки условий труда		
	6. Организация проведения специальной оценки условий труда		
	7. Решение ситуационных задач	2/2	
<b>Тема 7. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ	2/0	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания		
	3. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность		
<b>Тема 8. Электробезопасность</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током	4/0	ОК 01-03, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	2. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	3. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин		
	4. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	5. Защита от поражения электрическим током		
	6. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение		
	7. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции.		
	8. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
<b>Тема 9. Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения	2/0	ОК 01-03, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	2. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности		
	3. Организация пожарной охраны в предприятиях		
	4. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99)		

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическое занятие 2.</b> Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования	2/2	
<b>Тема 10.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/0</b>	
<b>Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	2/0	ОК 01-05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.)		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>зачет</b>	
<b>Всего</b>		<b>32/10</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Зона производственной безопасности, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П:

- Аптечка, 1 шт.
- Банкетка, 12 шт.
- Гладильная доска, 2 шт.
- Доска, 1 шт.
- Зеркало в раме, 2 шт.
- Кресло офисное, 1 шт.
- Кулер, 1 шт.
- Мобильная стойка, 1 шт.
- Моноблок, 1 шт.
- Мышь компьютерная, 28 шт.
- Ноутбук, 28 шт.
- Огнетушитель, 1 шт.
- Отпариватель напольный, 2 шт.
- Справочно-правовая система, 28 шт.
- Стол преподавателя, 1 шт.
- Стол, 14 шт.
- Стул, 28 шт.
- Телевизор, 1 шт.
- Тележка для хранения и зарядки ноутбуков, 1 шт.
- Утюг, 2 шт.
- Шкаф 1, 1 шт.
- Шкаф 2, 20 шт.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9.

2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4.

3. Сафонов, А. А. Охрана труда : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 485 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18090-9.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1.

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 4-е изд.,

перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17843-2.

3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

4. Федеральный закон от 28.12.2013 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»;

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательство в области охраны труда;</li> <li>- нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарные и пожаробезопасности;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты;</li> <li>- правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по безопасности труда и производственной санитарии;</li> <li>- возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;</li> <li>- категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;</li> <li>- меры предупреждения пожаров и взрывов;</li> <li>- общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;</li> <li>- основные причины возникновения пожаров и взрывов;</li> <li>- особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;</li> <li>- предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;</li> <li>- права и обязанности работников</li> </ul>	<p>наличие представлений о возможных опасных и вредных факторах и средствах защиты;</p> <p>демонстрация понимания значимости прав и обязанностей работников в области охраны труда;</p> <p>выбор и применение законодательств в области охраны труда;</p> <p>оценка возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персоналом);</p>	<p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых заданий;</li> <li>- устного опроса</li> </ul>

<p>в области охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и правила проведения инструктажей по охране труда;</li> <li>- правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персоналом), фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;</li> <li>- средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.</li> </ul>		
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты;</li> <li>- определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;</li> <li>- применять безопасные приемы труда на территории предприятия и в производственных помещениях;</li> <li>- проводить специальную оценку условий труда и анализ</li> </ul>	<p>умение инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности;</p> <p>умение определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>умение вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ</p>

<p>травматизма; - инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; - соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.</p>		
---	--	--

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	6
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>7</b>
2.1 Трудоемкость освоения дисциплины .....	7
2.2. Содержание дисциплины.....	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>13</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ .....</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»  
(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: развитие у студентов общей культуры безопасности, а также совершенствование профессиональной культуры, позволяющей реализовывать национальную стратегию управления рисками – как части общей стратегии устойчивого развития России.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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



		деятельности.	
ОК 02.	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.</p>	-
ОК 03.	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования;</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки презентации;</p>	-

	<p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>определять источники достоверной правовой информации;</p> <p>составлять различные правовые документы;</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать;</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК 04.	<p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива;</p> <p>психологические особенности личности</p>	-
ОК 06.	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию;</p> <p>демонстрировать осознанное поведение;</p> <p>описывать значимость своей специальности;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	-
ОК 08.	<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>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p>	-

	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b>	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	10
в т.ч.		
Теоретические занятия	32	
Практические занятия	36	10
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>		
Всего	<b>68</b>	<b>10</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в профессиональной деятельности и в быту</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.1. Потенциальные опасности и их последствия профессиональной деятельности и в быту</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК, ОК9,
	Основные виды потенциальных опасностей. Последствия потенциальных опасностей в профессиональной деятельности и в быту. Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей в производственной среде и быту. Защита от опасностей производственной и бытовой среды. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие 1.Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.		
<b>Тема 1.2. Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание</b>	4/2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК, ОК9
	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
	Практическое занятие 2. Применение первичных средств пожаротушения	2/2	
<b>Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК, ОК9
	Основные понятия и классификация чрезвычайных ситуаций Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, правила безопасного поведения.		

	<p>Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера, правила безопасного поведения.</p> <p>Чрезвычайные ситуации военного времени; виды оружия массового поражения и способы защиты населения от оружия массового поражения.</p>			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>		
	Практическое занятие 3. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера.	2		
<p><b>Тема 2.2.</b> <b>Способы</b> <b>населения</b> <b>чрезвычайных</b> <b>ситуаций</b></p> <p style="text-align: center;"><b>защиты</b> <b>от</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<p><b>ОК1, ОК2, ОК3,</b> <b>ОК4,</b> <b>ОК6, ОК, ОК9,</b> <b>ЛР1</b></p>	
	<p>Принципы и способы защита населения в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Средства индивидуальной защиты.</p> <p>Средства коллективной защиты.</p> <p>Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Прогнозирование развития событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях.</p> <p>Противодействие терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.</p> <p>Гражданская оборона: задачи и основные мероприятия.</p>			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			<b>4</b>
	Практическое занятие 4. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.			2
	Практическое занятие 5. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.			2
<b>Раздел 3. Основы военной службы (для юношей)</b>		<b>50</b>		
<p><b>Тема 3.1.</b> <b>Основы</b> <b>государства</b></p> <p style="text-align: center;"><b>обороны</b></p>	<b>Содержание</b>	4	<p><b>ОК1, ОК2, ОК3,</b> <b>ОК4,</b> <b>ОК6, ОК, ОК9,</b> <b>ЛР1</b></p>	
	<p>Основы обороны государства.</p> <p>Национальные интересы и национальная безопасность Российской Федерации.</p> <p>Военная безопасность и принципы ее обеспечения .</p> <p>Правовое регулирование в области обороны государства.</p> <p>Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.</p> <p>Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.</p>			

<b>Тема 3.2.</b> <b>Основы</b> <b>службы</b>	<b>военной</b>	<b>Содержание</b>	20	<b>ОК1, ОК2, ОК3,</b> <b>ОК4,</b> <b>ОК6, ОК, ОК9,</b> <b>ЛР1</b>	
		Правовые основы военной службы Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет, обязательная и добровольная подготовка к военной службе. Организация медицинского освидетельствования. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Прохождение военной службы по призыву. Прохождение военной службы по контракту. Альтернативная гражданская служба. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Военная присяга. Воинская дисциплина и ответственность. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Актуальность символов воинской чести в настоящее время. Ритуалы Вооруженных сил РФ. Символы воинской чести. Роль памятников и монументов, воздвигнутых в честь защитников Отечества. Дни воинской славы.			
		<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			<b>26</b>
		Практическое занятие 6. Общевоинские уставы Вооруженных сил Российской Федерации. Права и обязанности военнослужащих. Организация гарнизонной, караульной и внутренней службы.			2
		Практическое занятие 7. Общевоинские уставы Вооруженных сил Российской Федерации. Строевая подготовка.			2
		Практическое занятие 8. Оказание первой медицинской помощи при кровотечении, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок.			2/2
		Практическое занятие 9. Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМП»).			2
		Практическое занятие 10. Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМП»).			2
		Практическое занятие 11. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.			2
		Практическое занятие 12. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.			2
		Практическое занятие 13. Использование средств индивидуальной и коллективной			2

	защиты от оружия массового поражения.			
	Практическое занятие 14. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2		
	Практическое занятие 15. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2		
	Практическое занятие 16. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2		
	Практическое занятие 17. Устройство ручных боевых гранат. Способы метания ручных гранат.	2		
	Практическое занятие 18. Устройство ручных боевых гранат. Способы метания ручных гранат.	2		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>				
		<b>Всего (для юношей):</b>	<b>68/10</b>	
<b>Раздел 3. Основы медицинских знаний (для девушек)</b>		<b>50</b>		
<b>Тема 3.1. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи</b>	<b>Содержание</b>	24	<b>ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК, ОК9, ЛР1</b>	
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Основы анатомии и физиологии. Неотложные состояния и первая медицинская помощь при них. Основы лекарственной терапии Травматизм и его профилактика, травматический шок. Порядок оказания первой медицинской помощи при травматическом шоке. Закрытые повреждения. Транспортная иммобилизация Открытые повреждения. Общие сведения о ранах, осложнения раны, способы остановки кровотечения и обработки раны. Основы ухода за младенцем.			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			<b>26</b>
	Практическое занятие 6. Оказание первой медицинской помощи при кровотечении, ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.			2
	Практическое занятие 7. Оказание первой медицинской помощи при ожогах,	2		



	поражении электрическим током.		
	Практическое занятие 8. Оказание первой медицинской помощи при утоплении, отравлениях.	2	
	Практическое занятие 9. Оказание первой медицинской помощи при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.	2	
	Практическое занятие 10. Оказание первой медицинской помощи при травмах опорно-двигательного аппарата.	2	
	Практическое занятие 11. Оказание первой медицинской помощи при клинической смерти, при попадании инородных тел в дыхательные пути.	2/2	
	Практическое занятие 12. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	2	
	Практическое занятие 13. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	2	
	Практическое занятие 14. Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМП»).	2/2	
	Практическое занятие 15. Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМП»).	2	
	Практическое занятие 16. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	2	
	Практическое занятие 17. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2	
	Практическое занятие 18. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
		<b>Всего (для девушек):</b>	<b>68/10</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный:

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

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Безопасность жизнедеятельности».

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- противогаз;
- респиратор;
- аптечка индивидуальная АИ-2.
- макет АК-74

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Абрамова, С. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – М : Издательство Юрайт, 2024. — 399 с. ISBN 978-5-534-02041-0.

2. Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Ю. Г. Сапронов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с. ISBN 978-5-4468-5715-9

3. Бесплатная электронная интернет-библиотека по всем областям знаний[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.zipsites.ru>(дата обращения 25.05. 2024)

4. Видеоуроки по ОБЖ[Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://infourok.ru/biblioteka/obzh#library-filter-anchor> (дата обращения 25.05. 2024)

5. Литература по ОБЖ[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.book.ru/>(дата обращения 25.05. 2024)

6. Российский федеральный образовательный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://resh.edu.ru/>(дата обращения 25.05. 2024)

7. Портал МЧС России [Электронный ресурс]. –URL: <https://www.mchs.gov.ru/>(дата обращения 25.05. 2024)

8. Официальный сайт МВД РФ [Электронный ресурс]. – URL:<https://www.mvd.ru>(дата обращения 25.05. 2024)

9. Официальный сайт МО РФ [Электронный ресурс]. – URL:<https://stat.mil.ru/>(дата обращения 25.05. 2024)

##### 3.2.2 Дополнительные источники

Федеральные законы «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», «Об обороне», «О гражданской обороне», «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе»,

«Об альтернативной гражданской службе», Постановление Правительства РФ «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

1. Кузнецов, В.С. Основы безопасности жизнедеятельности: Методика преподавания предмета: 5-11 классы. /В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий, М.И. Хабнер. – М.: ВАКО, 2010.– 176с.– (Педагогика. Психология. Управление). ISBN 978-5-408-00149-1.

2. Смирнов, А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 9 класс: учеб. для общеобразов. организаций /А.Т. Смирнов, Б.О. Хренников; под ред. А. Т. Смирнова. – М.: Просвещение, 2014. – 240 с. ISBN 978-5-09-020920-5.

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Показатели освоенности компетенций</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Знает:</b>            принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;            задачи и основные мероприятия гражданской обороны;            основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; основы военной службы и обороны государства; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	<p>демонстрирует знание понятия устойчивости работы объектов экономики, при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; факторов, определяющих устойчивость работы объектов; путей и способов повышения устойчивости работы объектов; демонстрирует знания о мониторинге и прогнозировании развития событий и оценки последствий при ЧС и противодействии терроризму.            демонстрирует знание понятия гражданской обороны и принципов ее организации, задач и основных мероприятий гражданской обороны; демонстрирует знание признаков, определяющих опасность, вредных и опасных факторов производственной и бытовой среды, последствий опасностей в профессиональной деятельности и в быту, принципов снижения вероятности реализации потенциальных опасностей; демонстрирует знание видов оружия массового поражения, характеристик ядерного, химического, биологического оружия, поражающих факторов ядерного взрыва, действий населения в очаге ядерного, химического, биологического поражения, демонстрирует знание способов защиты населения при радиоактивном и химическом заражении местности.            демонстрирует знание типов возгораний и способов пожаротушения, основных видов первичных средств пожаротушения и правил их применения, мер пожарной безопасности в природной, бытовой и производственной среде, обязанностей граждан в области пожарной безопасности, порядка действий при пожаре.            демонстрирует знание правовых основ в области военной службы и обороны государства, знание понятий национальные интересы и национальная</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ.            Оценка выполнения самостоятельных работ.            Тест.            Устный опрос.            Письменный опрос.</p>

<p><b>Умеет:</b>  организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  применять первичные средства пожаротушения;  владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>безопасность Российской Федерации, угрозы национальной безопасности РФ, военная безопасность РФ, знает понятие и принципы организации обороны.  демонстрирует знание правовых основ в области военной службы, порядка и сроков призыва граждан на военную службу, оснований для освобождения от призыва на военную службу и освобождения от исполнения воинской обязанности, оснований для предоставления отсрочки от призыва на военную службу, о контракте о прохождении военной службы, требований, предъявляемых к гражданам, поступающим на военную службу по контракту.  демонстрирует знание организационной структуры Вооруженных Сил Российской Федерации, основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений  демонстрирует знание порядка и правил оказания первой медицинской помощи при: кровотечениях, ушибах, ожогах, обморожениях, отравлениях, укусах, ранениях, утоплении и при поражении электрическим током, прядка проведения реанимационных мероприятий  способен распознать потенциальные опасности, рационально организовать трудовой и производственный процесс;  демонстрирует умение использовать индивидуальные средства защиты работающих, распознать сигналы оповещения населения и действовать по ним.  умеет распознавать сигналы оповещения населения об опасности и грамотно действовать по ним.  умеет использовать средства индивидуальной и инженерной защиты, действовать при проведении эвакуационных мероприятий.  умеет распознавать:  признаки применения оружия массового поражения; сигналы оповещения населения об опасности и грамотно действовать по ним.</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ.  Оценка выполнения самостоятельных работ.  Тест.  Устный опрос.  Письменный опрос.</p>
--	---	---

	<p>умеет грамотно выбирать средства пожаротушения при различных типах возгораний;</p> <p>эффективно применять первичные средства пожаротушения</p> <p>владеет стратегией поведения в конфликтных ситуациях, предупреждения и управления конфликтами, способами разрешения конфликтов</p> <p>владеет техникой проведения реанимационных мероприятий, оказания первой медицинской помощи при: кровотечениях, ушибах, ожогах, обморожениях, отравлениях, укусах, ранениях, утоплении, поражении электрическим током.</p>	
--	---	--

**Приложение 2.18**

**к ОПОП-П по профессии/специальности  
43.02.15 Поварское кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.10 ц ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП -П.....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>11</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	11
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Цифровые технологии в профессиональной деятельности»  
(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.10 Цифровые технологии в профессиональной деятельности»: подготовка обучающихся к эффективному использованию современных средств информационных технологий.

Дисциплина «ОП.10 Цифровые технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
ОК 02.	определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03.	применять современную научную профессиональную терминологию	содержание актуальной нормативно-правовой документации	
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК 05.	грамотно излагать свои	правила оформления	

	мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	документов	
ОК 06.	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности;	пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 08.	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	средства профилактики перенапряжения	
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

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

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	Умеет: применять цифровые технологии и ресурсы для решения профессиональных задач; выполнять простейшую настройку цифровых устройств, применяемых в профессиональной деятельности; знает цифровые технологии, применяемые в профессиональной сфере; программное	Раздел 1. Автоматизированная обработка информации Раздел 2. Цифровые сервисы. Обработка графической информации Раздел 3 Цифровые устройства и программное обеспечение, применяемые в поварской кулинарной	14  24  34	Введение дисциплины направлено на формирование следующих цифровых компетенций: - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - защищать

	обеспечение, используемое для решения профессиональных задач	деятельности	информацию (данные) при помощи паролей и кодирования; - находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов; - выбирать цифровые средства общения в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями (в том числе культурными) собеседника.
--	---	--------------	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	72	52
в т.ч.		
Теоретические занятия	20	
Практические занятия	52	52
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>		
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>52</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
<b>Раздел 1. Автоматизированная обработка информации</b>		<b>14/8</b>		
<b>Тема 1.1 Понятие цифровых технологий, их роль в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	
	Виды цифровых технологий, их классификация. Принципы и функции цифровых технологий в профессиональной деятельности. Характеристика цифровых технологий, используемых в профессиональной деятельности повара, кондитера	2		
<b>Тема 1.2. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	
	Знакомство с нейросетями, обзор возможностей. Использование нейросети для решения прикладных задач. Генерация задач, примеры промтов	2		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>		
	Практическое занятие 1 Применение нейросетей для разработки рецептов и технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	2/2		
	Практическое занятие 2 Применение нейросетей для оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	2/2		
<b>Тема 1.3. Программы разработки презентаций с использованием цифровых технологий</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	
	Знакомство с программами создания презентаций. Основные правила создания презентаций. Способы подготовки презентации для продажи различных товаров с использованием цифровых технологий	2		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>		
	Практическая работа 3 Подготовка презентации для продажи хлебобулочных изделий с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью)	2/2		
	Практическая работа 4. Подготовка презентации для продажи	2/2		

	теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью)		
<b>Раздел 2. Цифровые сервисы. Обработка графической информации</b>		<b>24/18</b>	
<b>Тема 2.1 Цифровые сервисы</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/8</b>	<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</b>
	Цифровые сервисы, направленные на сбор информации и налаживания взаимоотношений с клиентами. Современные сервисы для работы с опросами и обратной связью. Тикет -системы или системы обработки заявок. Цифровые инструменты в ресторанном бизнесе (цифровое меню, киоски, интерактивные столы)	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	Практическая работа 5 Цифровое меню	2/2	
	Практическая работа 6 Системы обработки заявок	2/2	
	Практическая работа 7 Создание опросов и обработка результатов	2/2	
	Практическая работа 8 Сервисы сбора информации профессиональной направленности	2/2	
<b>Тема 2.2 Технология обработки графической информации</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/10</b>	<b>ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).	2	
	Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие 9 Техника съемки. Свойства света и характеристики	2/2	
	Практическое занятие 10 Предметная и портретная съемка. Обработка фото	2/2	
	Практическое занятие 11 Food-фотография	2/2	
	Практическое занятие 12 Видеосъемка. Монтаж видео. Обработка видео. Эффекты.	2/2	
	Практическое занятие 13 Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2/2	
<b>Раздел 3 Цифровые устройства и программное обеспечение, применяемые в поварской кулинарной деятельности</b>		<b>34/26</b>	
<b>Тема 3.1 Принтеры 3 D</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/10</b>	<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК</b>

	Виды цифровых устройств, применяемых в поварской кондитерской деятельности. 3 D принтер (пищевой) Принципы работы Устройство принтера Расходные материалы применяемые для печати	2	4, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие 14 Изучение технологии создания объектов для последующей реализации	2/2	
	Практическое занятие 15 Создание объекта с использованием специализированного программного обеспечения	2/2	
	Практическое занятие 16 Создание объекта с использованием специализированного программного обеспечения	2/2	
	Практическое занятие 17 Печать объекта с использованием специализированного цифрового оборудования	2/2	
	Практическое занятие 18 Печать объекта с использованием специализированного цифрового оборудования	2/2	
<b>Тема 3.2 Кофейные автоматы и кофемашины</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/10</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Устройство и принципы работы автоматических кофемашин и кофейных автоматов. Настройка и регулировка параметров.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	Практическое занятие 19 Функционал кофейных автоматов и автоматических кофемашин	2/2	
	Практическое занятие 20 Выставление параметров качества помола, температуры воды	2/2	
	Практическое занятие 21 Настройка молочной пены	2/2	
	Практическое занятие 22 Работа с кофейным автоматом. Изготовление напитков	2/2	
	Практическое занятие 23 Работа с кофейным автоматом. Изготовление напитков	2/2	
<b>Тема 3.2 Основы цифровой безопасности</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Информационная и цифровая безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Нормативно-правовое обеспечение цифровой безопасности	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	

	Практическое занятие 24 Организация безопасной работы с цифровыми устройствами	2/2	
	Практическое занятие 25 Организация безопасной работы с цифровыми устройствами	2/2	
	Практическое занятие 26 Техника безопасности при работе с цифровыми устройствами	2/2	
<b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>			
<b>Всего</b>		<b>72/52</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет *Информационных технологий в профессиональной деятельности*, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17829-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537693> (дата обращения: 31.05.2024 г).

2. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536599> (дата обращения: 31.05.2024 г).

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536598> (дата обращения: 31.05.2024 г).

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>знает</p> <p>цифровые технологии, применяемые в профессиональной сфере; программное обеспечение, используемое для решения профессиональных задач</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>правила оформления документов;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>средства профилактики перенапряжения;</p> <p>современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет:</p> <p>применять цифровые технологии и ресурсы для решения профессиональных задач;</p> <p>выполнять простейшую настройку цифровых устройств, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p>	<p>Умеет использовать различные источники информации, оформляет результаты поиска, форматирует и редактирует тексты, руководствуется в своих действиях нормативно правовыми актами, в рамках действующего законодательства, создает графические объекты, работает с прикладным программным обеспечением общего и специализированного назначения. Выполняет простейшую настройку цифровой техники</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; оформлять результаты поиска; применять современную научную профессиональную терминологию организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; применять стандарты антикоррупционного поведения; соблюдать нормы экологической безопасности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>		
---	--	--

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>3</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	11
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>12</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	12
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	12
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	13
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>24</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	24
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	24
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>27</b>

# 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»  
код и наименование модуля

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>1</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составить план действия;</li> <li>- определить необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>	-
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> </ul>	-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива,</li> <li>- психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,</li> <li>- проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной</li> </ul>	

		<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>	
ОК 08.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	
ПК 1.1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</li> </ul>



	<p>соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- обеспечивать,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</li> </ul>	<p>весомизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;</li> <li>- упаковки и хранения полуфабрикатов</li> </ul>
--	---	--	--

	<p>осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>		
ПК 1.2.	<p>- выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>- 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,</p>	<p>- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>- методы обработки экзотических видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>- способы удаления излишней горечи из экзотических видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>- санитарно – гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>- формы, техники нарезки, формования экзотических видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>- выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</p> <p>- осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;</p> <p>- обеспечения ресурсосбережения;</p>

	<p>размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> </ul>		
ПК 1.3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li> <li>- владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- выбирать в зависимости</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</li> <li>- правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</li> <li>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- техника порционирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</li> </ul>

	<p>от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>- осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>- осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>- выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>- применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p>	<p>(комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>- правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	
ПК 1.4.	<p>- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- выбирать тип и количество продуктов,</p>	<p>- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>- выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов</p>

	<p>вкусных, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;</p> <p>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>- изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат,</p>	<p>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- 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);</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 полуфабрикатов;</p> <p>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>- правила расчета себестоимости</p>	<p>проработки.</p>
--	---	---	--------------------

	разработанную документацию) руководству;  - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	полуфабрикатов	
--	---	----------------	--

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

<b>№№ п/п</b>	<b>Дополнительные профессиональные компетенции</b>	<b>Дополнительные знания, умения, навыки</b>	<b>№, наименование темы</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Обоснование включения в рабочую программу</b>
	-	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	128	106
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме КДЗ МДК 01.02. в форме КДЗ УП 01 в форме КДЗ ПП 01 в форме КДЗ ПМ 01 (в случае экзамена ПМ)	12	12
Всего	<b>214</b>	<b>190</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:		Учебные занятия	Лекции, урок	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
				3	4							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 1.1, 1.4 ОК 1-10	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	24	32	30	24	6	-	2			
ПК 1.1-1.4 ОК 1-10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	98	82	98	98	82	16	-	-			
ПК 1.1-1.4 ОК 1-10	Учебная практика	36	36							36		
ПК 1.1-1.4 ОК 1-10	Производственная практика	36	36									36
	Промежуточная аттестация	12	12									
	<b>Всего:</b>	<b>214</b>	<b>190</b>		<b>128</b>	<b>106</b>	<b>22</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		32/6	
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		32/6	
<b>Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	8/2	<b>ОК 01-10, ПК 1.1., 1.4.</b>
	1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	6	
	2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе		
	3. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
1. Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур 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)	2/2		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>ОК 01-10, ПК 1.1.</b>



<b>Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>	1. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	8	
	2. 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).		
	3. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	4. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.		
<b>Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/4</b>	<b>ОК 01-10, ПК 1.1.</b>
	1. 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 2. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, 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.	8	

	3. 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).		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	2. Практическое занятие 2. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2/2	
	3. Практическое занятие 3. 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.	2/2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</b>			
<b>Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>98/16</b>	
<b>МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>98/16</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>ОК 01-10, ПК 1.1., ПК 1.2.</b>
<b>Обработка, подготовка экзотических и</b>	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.	2	

<b>редких видов овощей, грибов</b>	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 шиитаке, 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.	4	
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	2	
	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2	
<b>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>ОК 01-10, ПК 1.1., ПК 1.2.</b>
	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	2	
	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	2	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки	2	

	хранения обработанного сырья.		
<b>Тема 2.3</b> <b>Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>ОК 01-10, ПК 1.1., ПК 1.3</b>
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2	
	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	4	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного	<b>Содержание</b>	<b>16/4</b>	<b>ОК 01-10, ПК 1.1., ПК 1.3, ПК 1.4</b>
	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.	4	
	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,	4	

ассортимента	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.	4	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4/4</b>	
	1. Практическое занятие 1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	4/4	
<b>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	<b>ОК 01-10, ПК 1.1., ПК 1.3</b>
	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.	4	
	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.	2	
	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	4	

	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.	2	
<b>Тема 2.6</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>22/8</b>	<b>ОК 01-10,</b> <b>ПК 1.1., ПК 1.3,</b> <b>ПК 1.4.</b>
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	2	
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	2	
	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.	2	
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	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.	2	
	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.	2	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2	

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8/8</b>	
	2. Практическое занятие 2. 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.	8/8	
<b>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>ОК 01-10, ПК 1.1., ПК 1.3</b>
	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.	4	
	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.	4	
<b>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/4</b>	<b>ОК 01-10, ПК 1.1., ПК 1.3</b>
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	4	
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4/4</b>	
	3. Практическое занятие 3. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4/4	
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</b>			
<b>Учебная практика по ПМ.01 Виды работ:</b>		<b>36</b>	
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и			

<p>безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li><li>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li><li>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</li><li>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</li><li>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.</li><li>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li><li>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li><li>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</li></ol>		
--	--	--



<p>на вынос и для транспортирования.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>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).</li> <li>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.</li> <li>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</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование</li> </ol>	<p>36</p>	

<p>(комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p> <p>Комплексный дифференцированный зачет</p>		
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>214/190</b></p>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерская и зоны по видам работ: «Зона инновационной и национальной кухни», «Зона горячих блюд и отработки рецептур», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», «Зона инновационной и национальной кухни», «Зона горячих блюд и отработки рецептур», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540715> (дата обращения: 20.05.2024).

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544947> (дата обращения: 20.05.2024).

3. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539372> (дата обращения: 20.05.2024).

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302> (дата обращения: 20.05.2024).

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538642> (дата обращения: 20.05.2024).

6. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541962> (дата обращения: 20.05.2024).

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/разработан ОАО «ВНИИС». – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 8 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 48 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Cftering. Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию. Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 16 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2015 – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

9. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538040> (дата обращения: 20.05.2024).

10. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544146> (дата обращения: 20.05.2024).

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	<p>подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценивает качество сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбирает и использует технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обосновывает направление энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определяет порядок маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдает правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформляет профессиональную документацию;</p> <p>демонстрирует умения и навыки, пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение</p> <p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

ПК 1.2	<p>обрабатывает, подготавливает экзотические и редкие виды сырья: овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, дичь;</p> <p>выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполняет процесс обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформляет профессиональную документацию;</p> <p>соответствует времени выполнения работ установленными нормативами;</p> <p>соблюдает стандарты чистоты, правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполняет требования охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрирует умения и навыки; пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ПК 1.3	<p>изготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбирает температурный режим приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдает правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдает соответствие потерь действующим нормам;</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ</p>

	<p>выбирает посуду для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбирает условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ПК 1.4	<p>разработать, адаптировать рецептуры полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбрать продукты, вкусовые, ароматические,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения</p>
	<p>красящие вещества с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбрать дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствовать времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрировать умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>



ОК 01.	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
ОК 02.	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный</p>
ОК 03.	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения</p> <p>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	
ОК 04.	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</p> <p>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
ОК 05.	<p>– грамотность устной и письменной речи,</p> <p>– ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
ОК 06.	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</p>	
ОК 07.	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</p> <p>- знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>	

ОК 09.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

**Рабочая программа 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»**

Разработчик: Савелькина Наталья Александровна

2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>3</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....</i>	<i>3</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>3</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	<i>23</i>
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>54</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	<i>54</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>54</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>56</i>
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>69</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>69</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>69</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>72</b>

## 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»  
код и наименование модуля

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

Цель модуля: освоение вида деятельности 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.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы и вариативную часть образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>– определять этапы решения задачи;</li> <li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>– составить план действия;</li> <li>– определить необходимые ресурсы;</li> <li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– реализовать составленный план;</li> <li>оценивать результат и последствия своих действий (само-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>– методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– структуру плана для решения задач;</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>	-

	стоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять задачи для поиска информации;</li> <li>– определять необходимые источники информации;</li> <li>– планировать процесс поиска;</li> <li>– структурировать получаемую информацию;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>– приемы структурирования информации;</li> <li>– формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>	-
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>– основы проектной деятельности</li> </ul>	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности социального и культурного контекста;</li> <li>– правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать и описывать значимость своей профессии;</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>– значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>– стандарты анти-</li> </ul>	

		коррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>– пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>	
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>– основы здорового образа жизни;</li> <li>– условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>– средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные средства и устройства информатизации;</li> <li>– порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>– понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>– основные употребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>– особенности произношения;</li> <li>– правила чтения</li> </ul>	

	– писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	текстов профессиональной направленности	
ОК 11.	=рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; =определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности- - определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов. порядок выстраивания презентации. кредитные банковские продукты.	
ПК 2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; 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; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной без-	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы структурирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - виды, назначение, правила безопасной эксплу-	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; =обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента



	<p>опасности, охраны труда на рабочем месте; 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; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p>	<p>атации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>	
ПК 2.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими</li> </ul>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов</li> </ul>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>- 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.;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых супов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные по-</li> </ul>	<p>сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;</li> <li>- правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</li> <li>- правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>- способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения.</li> </ul>	
--	--	--

	<p>луфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи супов;</li> <li>- организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;</li> <li>- вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul>		
ПК 2.3.	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов 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, продук-</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, прин-</p>	<p>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>

<p>тов, 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 соусов 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 соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вы-</p>	<p>ципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</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 соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы структурирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологич-</p>	
---	---	--

	<p>нос: рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов 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>ного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</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; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребит</p>	
ПК 2.4	<p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,</p> <p>круп, бобовых, макаронных изделий 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 про-</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 гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p>	<p>выполнять 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>

дуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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 и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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 горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с

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;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;

методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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 горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

	<p>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>		
ПК 2.5	<p>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;</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 яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать регио-</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; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц,</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>



нальное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 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; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных

творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; 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 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

	<p>горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; 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>техники порционирования, 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	<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</p>	<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, пример-</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>

технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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 рыбы, нерыбного водного сырья 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 горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа,

ные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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 горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

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 горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;

способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  
обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  
определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную 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

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  
современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  
способы и формы структурирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  
техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;  
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  
методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  
температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  
правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  
требования к безопасности хранения горячих

	<p>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</p>	<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
<p>Пк 2.7</p>	<p>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; 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; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	<p>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; 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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>	<p>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>

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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 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;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые де-

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

способы и формы структурирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологического оборудования, новых видов пищевых про-

фекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;

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;

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

дуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;

методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

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;

правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;

базовый словарный запас на иностранном языке

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;

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

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; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанные

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;

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

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 адаптиро-

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;

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;

ведения расчетов с потребителем



### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-II

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul>	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.	4	Вариативная часть в количестве 40 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

		<p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			
2	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечи-</li> </ul>	<p>Практическая работа 4. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проверки, технологической карты, калькуляционной карты)</p>	2	<p>Вариативная часть в количестве 40 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

		<p>вать безопасность готовой продукции.</p> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			
3	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы пригото-</li> </ul>	<p>Лабораторная работа . 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)</p>	6	<p>Вариативная часть в количестве 40 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

		<p>ления, стандарты чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечить безопасность готовой продукции.</li> <li>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</li> </ul>			
4	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, по-</li> </ul>	<p>Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов берблан, беарнъез, шоррон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болонъезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов</p>	4	<p>Вариативная часть в количестве 40 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

		<p>луфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечить безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			
5	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести</li> </ul>	<p>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, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея 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 ши-</p>	4	<p>Вариативная часть в количестве 40 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

		<p>учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>	<p>итаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни</p>		
6	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <p>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</p> <p>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>– режимы приготовления;</p> <p>– стандарты чистоты;</p> <p>– правила безопасности готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <p>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинар-</p>	<p>Практическое занятие Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2	<p>Вариативная часть в количестве 40 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных из-</p>

		<p>ные изделия, региональных ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечить безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			делий, закусок
7	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить</li> </ul>	<p>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</p>	2	<p>Вариативная часть в количестве 40 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления</p>

		<p>и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			<p>ния горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
8	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul>	<p>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 маринова-</p>	4	<p>Вариативная часть в количестве 40 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и</p>



		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>	<p>ния, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формирования, обвязывания перед тепловой обработкой</p>		<p>классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
9	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила</li> </ul>	<p>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</p>	4	<p>Вариативная часть в количестве 40 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида,</p>

		<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>	<p>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.</p>		<p>витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
10	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой про-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> </ul>	<p>Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, 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 гор-</p>	2	<p>Вариативная часть в количестве 40 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: Современные методы приготовления (использование тех-</p>

	дукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>	шочке; 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.		ник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
11	Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов	Знать: <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов,</li> </ul>	Лабораторная работа 6. 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	6	Вариативная часть в количестве 40 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: Современ-

	<p>чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>	<p>рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>		<p>ные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
			<p>Учебная практика</p>		<p>Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и</p>

					классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
1	Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой</li> </ul>	Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. (Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных супов сложного ассортимента – региональной и зарубежной кухни).	6	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</li> </ul>			
2	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> </ul>	<p>(Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе региональных. Использование техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов).</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечить безопасность готовой продукции.</li> <li>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</li> </ul>			
3	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать ре-</li> </ul>	<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в том числе региональных.</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-</p>

		<p>жимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечить безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			служивания
4	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода</li> </ul>	<p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по-</p>



		<p>продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			<p>требителей, видов и форм обслуживания</p>
5	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <p>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</p> <p>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>– режимы приготовления;</p> <p>– стандарты чистоты;</p> <p>– правила безопасности готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <p>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</p>	<p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потреб-</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			ностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6	Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие</li> </ul>	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	6	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложно-

		<p>блюда, кулинарные изделия, региональных ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			го ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			производственная практика	72	
1	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul>	<p>Оформление заявок на продукты и расходные материалы. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. (Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов сложного ассортимента).</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации</p>

		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
2	Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила</li> </ul>	Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. (Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных супов сложного ассортимента – региональной и зарубежной кухни).	6	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформ-

		<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			<p>ления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
3	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой про-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> </ul>	<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента. (Приготовление и подготовка к реализации горячих красных, белых, молочных, сметанных соусов сложного ассортимента</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению</p>

	дукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечить безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			<p>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>
4	Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов,</li> </ul>	<p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе региональных. Использование техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов).</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практиче-</p>

	<p>чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			<p>ских навыков по организации и ведению 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>
5	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, со-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику</li> </ul>	<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практи-</p>

	<p>блюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			<p>ки с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>
6	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рацио-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, за-</li> </ul>	<p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, не рыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено</p>



	<p>нального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>кусок региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			<p>количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>
7	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления су-</li> </ul>	<p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного</p>

	<p>закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>пов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			<p>питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>
8	Осуществлять приготовление,	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– техноло-</li> </ul>	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных	6	По запросу работодателя

	<p>оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>гию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок регио-</p>	<p>продуктов сложного ассортимента.</p>		<p>ля АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>
--	---	--	---	--	---

		нальной кухни			
9	Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горя-</p>	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	6	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		чих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни			
10	Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>– Навыки по приготовлению,</p>	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	6	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни			
11-12	Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, региональных ;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul>	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	12	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>– Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			
--	--	---	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия <sup>1</sup>	198	104
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.02.01 в форме дифференцированного зачета МДК.02.02 в форме экзамена УП.02 Учебная практика и ПП.02 Производственная практика в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ.02 Экзамен по модулю	18	12
Всего	<b>434</b>	<b>332</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:							
				Учебные занятия <sup>2</sup>	Лекции, уроки	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа <sup>3</sup>	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1.- 2.8 ОК 01- ОК 11	<b>МДК 02.01</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>34</b>	<b>14</b>	<b>32</b>	32	18	14	-	<b>2</b>		

<sup>1</sup> Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

<sup>2</sup> Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

<sup>3</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.



ПК 2.1.- 2.8 ОК 01- ОК 11	<b>МДК 02.02</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>172</b>	<b>90</b>	<b>166</b>	166	70	90	-	-		
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>							<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>144</b>	<b>144</b>								<b>144</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>	<b>12</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>434</b>	<b>332</b>		<b>198</b>	<b>88</b>	<b>104</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>144</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
МДК. 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		34/14	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		34/14	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<b>Содержание</b>	8/4	ПК 2.1.-2.8
	1.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	2	ОК 01-ОК 11
	2.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). Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4/4	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	10/4	
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	2	
	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 без-	2	

	<p>опасности 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). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.</p>		
	<p>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.</p>	2	
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	4/4	
	<p>2. Практическое занятие 2. 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)</p>	4/4	
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	4	
	<p>1. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.</p>	2	
	<p>2. 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)</p>	2	
<p><b>Тема 1.4.</b> <b>Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продук-</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	12/6	
	<p>1. 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. 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, ин-</p>	4	

<b>ции сложного ассортимента</b>	струментов, 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.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	<b>3. Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции</b>	6/6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК.02.01</b>		
<b>МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>		<b>172/90</b>	
<b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>166/90</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>28/14</b>	ПК 2.1.-2.8
	<b>1. 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.</b>	2	ОК 01-ОК 11
	<b>2. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни</b>	2	
	<b>3. 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.)</b>	2	
	<b>4. 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.</b>	4	

	<p><b>5.</b> 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.</p>	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>14/14</b>	
	<p><b>4.</b> Практическое занятие 4. Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)</p>	2/2	
	<p><b>5.</b> Практическое занятие 5. 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)</p>	6/6	
	<p><b>6.</b> Практическое занятие 6. 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)</p>	6/6	
<p><b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</b></p>	<b>Содержание</b>	<b>16/8</b>	ПК 2.1.-2.8
	<p><b>1.</b> 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</p>	2	ОК 01-ОК 11
	<p><b>2.</b> 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.</p>	2	
	<p><b>3.</b> Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: гол-</p>	2	

	ландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов		
	<b>4.</b> 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.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	<b>7.</b> Практическое занятие 7. Приготовление соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс	4/4	
	<b>8.</b> Практическое занятие 8. масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	4/4	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/6</b>	ПК 2.1.-2.8
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</b>	<b>1.</b> 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.	2	ОК 01-ОК 11
	<b>2.</b> Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание 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, витаминика, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	2	
	<b>3.</b> 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 фарширован-	4	

	ного, 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		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	<b>9.</b> Практическое занятие 9. Приготовление грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного	6/6	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>22/14</b>	ПК 2.1.-2.8
	<b>1.</b> 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.	2	OK 01-OK 11
	<b>2.</b> 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.	4	
	<b>3.</b> 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	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>14/14</b>	
	<b>10.</b> Практическое занятие 10. Адаптация рецептов холодных 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.	2/2	
	<b>11.</b> Практическое занятие 11. 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	12/12	

	своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
<b>Тема 2.5.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/14</b>	ПК 2.1.-2.8 ОК 01-ОК 11
	<b>1.</b> Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного 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, сыра жареного во фритюре и др.	2	
	<b>2.</b> 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	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>14/14</b>	
	<b>12.</b> Практическое занятие 12. Адаптация рецептур 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.	2/2	
<b>13.</b> Практическое занятие 13. 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)	12/12		
<b>Тема 2.6.</b> <b>Приготовление</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/8</b>	ПК 2.1.-2.8
	<b>1.</b> Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбно-	2	



<b>блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	го водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом		ОК 01-ОК 11
	<b>2.</b> Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора 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.	2	
	<b>3.</b> Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - 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. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	2	
	<b>4.</b> 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	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	14. Практическое занятие 14. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2/2	
15. Практическое занятие 15. 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 (технологии-	6/6		

	ческой карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
<b>Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/8</b>	ПК 2.1.-2.8
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	2	ОК 01-ОК 11
	<b>2.</b> 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	4	
	<b>3.</b> 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.	4	
	<b>4.</b> 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 отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. 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 (ХАССП).	2	
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>		
<b>16.</b> Практическое занятие 16 Адаптация рецептов 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 потреби-	2/2		

	лей, видов и форм обслуживания.		
	17. Практическое занятие 17. 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)	6/6	
<b>Тема 2.8.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>24/18</b>	ПК 2.1.-2.8
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в 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 пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2	OK 01-OK 11
	2. 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.	2	
	3. 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	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18/18</b>	
	18. Практическое занятие 18. 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	6/6	

	и безопасности)		
	19. Практическое занятие 19. 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	12/12	
	<b>Консультация</b>	<b>6</b>	
	<b>Промежуточная аттестация по МДК 02.02 в форме экзамена по модулю</b>	<b>6</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.02</b>		<b>72</b>	ПК 2.1.-2.8
<b>Виды работ</b>			ОК 01-ОК 11
	Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. (Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов сложного ассортимента).	6	
	Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. (Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных супов сложного ассортимента–региональной и зарубежной кухни).	6	
	Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента. (Приготовление и подготовка к реализации горячих красных, белых, молочных, сметанных соусов сложного ассортимента).	6	
	Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента. (Приготовление, подготовка к реализации сложных масляных, яично-масляных соусов).	6	
	Приготовление соусов для паст: (грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов).	6	
	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	6	
	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. (Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе региональных. Использование техники молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов).	6	
	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента		
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в том числе региональных.	6	
	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6	
	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	6	
	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	6	
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	3	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УП 02	3	
<b>Производственная практика по ПМ. 02</b>		<b>144</b>	ПК 2.1.-2.8
<b>Виды работ:</b>			

Оформление заявок на продукты и расходные материалы. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. (Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов сложного ассортимента).	6	ОК 01-ОК 11
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. (Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов сложного ассортимента).	6	
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. (Приготовление и подготовка к реализации прозрачных супов, супов-пюре).	6	
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. (Приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных супов сложного ассортимента – региональной и зарубежной кухни).	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента. (Приготовление и подготовка к реализации горячих красных, белых, молочных, сметанных соусов сложного ассортимента).	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента. (Приготовление, подготовка к реализации сложных масляных, яично-масляных соусов).	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента. (Приготовление сложных холодных соусов. Приготовление соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов).	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. (Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе региональных. Использование техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов).	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	6	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в том числе региональных.	6	
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6	
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6	
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6	
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	6	
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	6	
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	6	
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	6	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	3	
<b>1. 24. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по ПП 02</b>	3	

<b>Консультация</b>	<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>	<b>434/332</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерская и зоны по видам работ: «Зона инновационной и национальной кухни», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», «Зона инновационной и национальной кухни», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534580> (дата обращения: 16.05.2024).

2. Васюкова, А. Т. Технология приготовления для сложной кулинарной продукции: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва: КНОРУС, 2024. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-406-12218-1.

3. Кульнева, Н. Г. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542167> (дата обращения: 16.05.2024).

4. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 196 с. — ISBN 978-5-507-47683-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/404018> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/319439> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 16.05.2024).

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова.

— 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302> (дата обращения: 16.05.2024).

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614> (дата обращения: 16.05.2024).

9. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-507-49680-8. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/399191> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 290 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18311-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534766> (дата обращения: 16.05.2024).

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. 1 ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/ разработан ОАО «ВНИИС». — Москва: Стандартинформ, 2014 — III, 8 с.; 29 см. — Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. — Москва: Стандартинформ, 2014 — III, 48 с.; 29 см. — Текст: непосредственный.

3 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Cftering. Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. — Москва: Стандартинформ, 2014 — III, 10 с.; 29 см. — Текст: непосредственный.

4 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. — Москва: Стандартинформ, 2014 — III, 12 с.; 29 см. — Текст: непосредственный.



5 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

6 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

7 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 16 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

8 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2015 – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<i>ПК 2.1.</i>	выполняет и контролирует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	<i>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация</i>
<i>ПК 2.2.</i>	выполняет и контролирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  - контролирует наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<i>результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</i>
<i>ПК 2.3.</i>	Осуществляет приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов сложного ассортимента	
<i>ПК 2.4.</i>	Осуществляет 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	
<i>ПК 2.5.</i>	Осуществляет 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	
<i>ПК 2.6.</i>	Осуществляет 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	
<i>ПК 2.7.</i>	Осуществляет 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	
<i>ПК 2.8.</i>	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	
ОК 03	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04	Работает 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 иностранных языках	
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«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»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> .....	3
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	3
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	27
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> .....	43
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	43
2.2. Структура профессионального модуля .....	43
2.3. Содержание профессионального модуля .....	45
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> .....	55
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	55
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	55
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> .....	58

# 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 учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»  
код и наименование модуля

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «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».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы вариативную часть образовательной программы

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составить план действия; – определить необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в	– 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	

	<p>профессиональной и смежных сферах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– реализовать составленный план;</li> </ul> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>деятельности.</p>	
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять задачи для поиска информации;</li> <li>– определять необходимые источники информации;</li> <li>– планировать процесс поиска;</li> <li>– структурировать получаемую информацию;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– номенклатура информационных источников, применяемых профессиональной деятельности;</li> <li>– приемы структурирования информации;</li> <li>– формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>	-
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современная научная профессиональная терминология;</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	-
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности</li> </ul>	-

	команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности	
ОК 05.	– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	– особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06.	– понимать и описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения	– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	– соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 08	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для	– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и	



	<p>укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.</p> <p>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>социальном развитии человека;</p> <p>– основы здорового образа жизни;</p> <p>– условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</p> <p>– средства профилактики перенапряжения</p>	
ОК 09.	<p>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>– использовать современное программное обеспечение</p>	<p>– современные средства и устройства информатизации;</p> <p>– порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	
ОК 10	<p>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>– понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p>	<p>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>– особенности произношения;</p> <p>– правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	

	– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ОК 11.	<p>–рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>–определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности-</p> <p>- определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов.</p> <p>порядок выстраивания презентации.</p> <p>кредитные банковские продукты.</p>	
ПК 3.1.	<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 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</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;</p> <p>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>хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</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 ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на</p>	
--	--	---	--

		<p>рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	
ПК 3.2.	<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</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> <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; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с</p>	<p>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок 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;</p>	<p>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>	
---	---	--

<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;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p> <p>вести учет реализованных холодных соусов,</p>	<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>заправок с прилавка/раздачи;</p> <p>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>		
ПК 3.3.	<p>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</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов 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,</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>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, 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</p>	<p>продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</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 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,</p>	
---	--	--



<p>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; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс</p>	<p>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;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
---	--	--

	<p>упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</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>		
ПК 3.4.	<p>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;</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 канапе, холодных</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</p>	<p>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>закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок 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 канапе, холодных закусок 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 канапе, холодные закуски сложного</p>	<p>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;</p> <p>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</p>
--	---

	<p>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 канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок 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 канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>	<p>сложного ассортимента; 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,</p>
--	---	---

	<p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>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;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>холодных закусок;</p> <p>правила и техники общения,</p> <p>ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 3.5.	<p>выполнять и контролировать 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>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на</p>	<p>процессы приготовления, 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>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд</p>	<p>выполнения приготовления, 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>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 рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в</p>	<p>из рыбы, нерыбного водного сырья 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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  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</p>	
---	--	--

<p>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, 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, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>	<p>замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных 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 холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных 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 холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p>	
---	---	--

	<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать</p>	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	--	--



	<p>стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>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>		
ПК 3.6.	<p>выполнять и контролировать 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>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</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и</p>	<p>выполнения приготовления, 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>дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных 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 холодных блюд из мяса, домашней 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,</p>	<p>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, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных 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 холодных 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,</p>	
--	--	--

<p>формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные 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 кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных 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 холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать,</p>	<p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных 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 холодных 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 холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного</p>	
---	---	--

<p>контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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>ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
---	---	--

<p>ПК 3.7.</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</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</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>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>документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
---	--

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

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов <b>36</b>	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,	Знать: – технологию приготовления, способы оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональных; – методику	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	6	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с

	<p>стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных, блюда, кулинарные изделия, региональных;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной</p>		<p>целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>
--	---	---	--	---

		кухни			
2.	Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных, блюда, кулинарные изделия, региональных;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой</li> </ul>	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. (Приготовление салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья)).	6	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			
3.	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных, блюда, кулинарные изделия, региональных;</li> <li>– вести учет рационального</li> </ul>	<p>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. (Приготовление несмешанных салатов; салат-коктейлей; теплых салатов).</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>

		<p>расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			видов и форм обслуживания
4.	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <p>– технологию приготовления, способы оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</p> <p>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>– режимы приготовления;</p> <p>– стандарты чистоты;</p> <p>– правила безопасности готовой</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных</p>

		<p>продукции.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных, блюда, кулинарные изделия, региональных;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			<p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
5.	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета</li> </ul>	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью</p>

	<p>обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных, блюда, кулинарные изделия, региональных;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>		<p>отработки практических навыков по организации и ведению 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>б.</p>	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных, блюда, кулинарные изделия, региональных;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul>	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<p>б</p>	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>
-----------	---	--	---	----------	---

		Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни			
7.		Производственная практика		36	
8.	Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных, блюда, кулинарные изделия, региональных;</li> <li>– вести учет</li> </ul>	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	6	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

		<p>рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>
9.	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <p>– технологию приготовления, способы оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</p> <p>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>– режимы приготовления;</p> <p>– стандарты чистоты;</p> <p>– правила безопасности</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. (Приготовление салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья)).</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации</p>

		<p>готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных, блюда, кулинарные изделия, региональных;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
10.	Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику</li> </ul>	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. (Приготовление несмешанных салатов; салатов-коктейлей;	6	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с



	<p>стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных, блюда, кулинарные изделия, региональных;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной</p>	<p>теплых салатов).</p>	<p>целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>
--	---	---	-------------------------	---

		кухни			
11.	Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных, блюда, кулинарные изделия, региональных;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой</li> </ul>	Приготовление, подготовка к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента	6	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			
12.	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных, блюда, кулинарные изделия, региональных;</li> <li>– вести учет рационального</li> </ul>	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>

		<p>расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>			видов и форм обслуживания
13.	<p>Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>Знать:</p> <p>– технологию приготовления, способы оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональных;</p> <p>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>– режимы приготовления;</p> <p>– стандарты чистоты;</p> <p>– правила безопасности готовой</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных</p>

		<p>продукции.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных, блюда, кулинарные изделия, региональных;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни</p>		<p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия <sup>1</sup>	100	52
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.03.01 в форме комплексного дифференцированного зачета МДК.03.02 в форме комплексного дифференцированного зачета УП.03 Учебная практика и ПП.03 Производственная практика в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ.03 Экзамен по модулю	12	12
Всего	<b>260</b>	<b>208</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:		Учебные занятия <sup>2</sup>	Лекции, уроки	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа <sup>3</sup>	Учебная практика	Производственная практика
				4	5							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 3.1-3.7 ОК 1-10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	16	32	30	14	16		2			

<sup>1</sup> Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

<sup>2</sup> Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

<sup>3</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

ПК 3.1- 3.7 ОК 1-10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	72	36	72	70	34	36		2		
ПК 3.1- 3.7 ОК 1-10	Учебная практика	72	72							72	
ПК 3.1- 3.7 ОК 1-10	Производственная практика	72	72								72
ПК 3.1- 3.7 ОК 1-10	Промежуточная аттестация	12	12								
	<b>Всего:</b>	<b>260</b>	<b>208</b>		<b>100</b>	<b>48</b>	<b>52</b>		<b>4</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК. 03.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		<b>30/16</b>	
<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		<b>30/16</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	ПК 3.1-3.7 ОК 1-10
	1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2	
	2.Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
1. Практическое занятие 1. Адаптация рецептур 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.	4/4		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 3.1-3.7 ОК 1-10
	1.Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	2.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	2	



<b>изделий и закусок</b>	поточности 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		
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/12</b>	ПК 3.1-3.7 ОК 1-10
	1. 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	2	
	2. 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.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12/12</b>	
	1. Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/2	
	2. Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4/4	
	3. Практическое занятие 4. 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.	2/2	
	4. Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных соусов к холодным блюдам, закускам и кулинарным изделиям сложного ассортимента	2/2	
5. Разработка ассортимента холодных блюд кулинарных изделий и закусок	2/2		

	сложного ассортимента		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Выполнение технологических расчетов при кулинарной обработке продуктов в холодном цехе. составить нормативно-технологическую документацию по приготовлению паштета из субпродуктов на 20 порций	2	
	<b>Промежуточная аттестация по МДК 03.01 в форме комплексного дифференцированного зачета</b>		
<b>МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>70/</b>	
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>70</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ПК 3.1-3.7 ОК 1-10
Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<b>1.</b> 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.	2	
	<b>2.</b> 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.	2	
	<b>3.</b> 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	2	

	отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>18/12</b>	ПК 3.1-3.7 ОК 1-10
	<b>1.</b> 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. 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.	2	
	<b>2.</b> 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. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	
	<b>3.</b> 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).	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12/12</b>	
<b>1.</b> Практическое занятие 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	6		

	2. Практическое занятие 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	6	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канопе, холодных закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>14/6</b>	ПК 3.1-3.7 ОК 1-10
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канопе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канопе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канопе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канопе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусяной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусяной 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, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канопе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	
	3. 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.	2	
	4. Правила оформления и отпуска канопе, 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	2	

	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).		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	<b>3.</b> Практическое занятие 3. 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	6/6	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>	ПК 3.1-3.7 ОК 1-10
	<b>1.</b> 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. 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.	2	
	<b>3.</b> 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 ланспигом, 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).	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	

	<b>4.</b> Практическое занятие 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6/6	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>20/10</b>	ПК 3.1-3.7 ОК 1-10
	<b>1.</b> 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.	2	
	<b>2.</b> 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, рулетики 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.	2	
	<b>3.</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики 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.	2	
	<b>4.</b> 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 ланспигом, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила	4	

	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 (ХАССП).		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10/10</b>	
	<b>5. Практическое занятие 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и т.д.</b>	<b>10/10</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Составить технологическую документацию авторского блюда на выбор обучающихся	2	
	<b>Промежуточная аттестация по МДК 03.02 в форме комплексного дифференцированного зачета</b>		
<b>Учебная практика по ПМ.03</b>		<b>72/72</b>	ПК 3.1-3.7 ОК 1-10
<b>Виды работ:</b>			
	<b>1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Оформление заявок на продукты и расходные материалы.	6/6	
	<b>2.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	6/6	
	<b>3.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. (Приготовление салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья)).	6/6	
	<b>4.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. (Приготовление несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов).	6/6	
	<b>5.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	6/6	
	<b>6.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	6/6	
	<b>7.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	6/6	

8. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6/6	
9. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6/6	
10. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	6/6	
11. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	6/6	
12. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	3/3	
13. Промежуточная аттестация по УП.03 в форме комплексного дифференцированного зачета	3/3	
<b>Производственная практика по ПМ.03</b> <b>Виды работ:</b>	<b>72/72</b>	
1. Оформление заявок на продукты и расходные материалы. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	6/6	
2. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	6/6	
3. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. (Приготовление салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья)).	6/6	
4. сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья)).	6/6	
5. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. (Приготовление несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов).	6/6	
6. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	6/6	
7. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6/6	



8. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6/6	
9. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	6/6	
10. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	6/6	
11. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	3/3	
12. Промежуточная аттестация по ПП.03 в форме комплексного дифференцированного зачета	3/3	
<b>Консультация</b>	<b>6/6</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</b>	<b>6/6</b>	
<b>Всего</b>	<b>260/208</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерская и зоны по видам работ: «Зона инновационной и национальной кухни», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», «Зона инновационной и национальной кухни», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534580> (дата обращения: 16.05.2024).

2. Васюкова, А. Т. Технология приготовления для сложной кулинарной продукции: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва: КНОРУС, 2024. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-406-12218-1.

3. Кульнева, Н. Г. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542167> (дата обращения: 16.05.2024).

4. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 196 с. — ISBN 978-5-507-47683-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/404018> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/319439> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 16.05.2024).

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302> (дата обращения: 16.05.2024).

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614> (дата обращения: 16.05.2024).

9. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-507-49680-8. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/399191> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 290 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18311-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534766> (дата обращения: 16.05.2024).

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. 1 ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/ разработан ОАО «ВНИИС». – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 8 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 48 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

3 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Cftering. Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

4 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22

ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартиформ, 2014 – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

5 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартиформ, 2014 – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

6 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартиформ, 2014 – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

7 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартиформ, 2014 – III, 16 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

8 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартиформ, 2015 – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<i>ПК 2.1</i>	<p>Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> <li>–</li> </ul>	<p><i>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены.</i></p> <p><i>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</i></p>
<i>ПК 2.2</i>	<p>Организовывает и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание</li> </ul>	

недоброкачественных продуктов;

- соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной

	<p>продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><i>ПК 2.3</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<i>ПК 2.4</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
<i>ПК 2.5</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<i>ПК 2.6</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной</li> </ul>	



	терминологии	
ПК 2.7	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ПК 2.8	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 01.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 02	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 03	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 04	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
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 иностранных языках	
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.04ОРГАНИЗАЦИЯ 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»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>3</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	22
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>35</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	35
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	35
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	37
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>48</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	48
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>50</b>

# 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 учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

код и наименование модуля

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «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»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы и вариативную часть образовательной программы

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06.	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 08.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК 11.	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	

	инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования	правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ПК 4.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения	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; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; 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>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>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>	
ПК 4.2.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных</p>

<p>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,</p>	<p>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,</p>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
---	---	---

<p>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 холодные 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</p>	<p>сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p>	
---	---	--

<p>холодных 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 холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов 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 холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке,</p>	<p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	--

	оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.3.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих 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 холодной</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 промышленного</p>	<p>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>кулинарной продукции 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 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 горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</p>	<p>производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, 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 десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи,</p>	
--	--	--

<p>недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов 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 десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на</p>	<p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	--

	<p>раздаче;  консультировать  потребителей;  владеть  профессиональной  терминологией, в т.ч. на  иностранном языке,  оказывать им помощь в  выборе.</p>		
ПК 4.4.	<p>выполнять и  контролировать  приготовление,  творческое оформление  и подготовку к  реализации холодных  напитков 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 напитков;  контролировать,  осуществлять  взвешивание, измерение  продуктов, входящих в  состав холодных  напитков сложного  ассортимента в  соответствии с  рецептурой, заказом;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в</p>	<p>процессы  приготовления,  творческого оформления  и подготовки к  презентации и  реализации холодных  напитков 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</p>	<p>выполнения  приготовления,  творческого оформления  и подготовки к  реализации холодных  напитков сложного  ассортимента с учетом  потребностей различных  категорий потребителей,  видов и форм  обслуживания</p>



	<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции 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 холодные 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 холодные напитки; оценивать качество</p>	<p>гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков 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, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления</p>	
--	---	--	--

<p>органолептическим способом;</p> <p>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 организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков 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 напитков;</p>	<p>холодных напитков 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 напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	--

	<p>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</p>		
ПК 4.5.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков 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 горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков</p>	<p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимента, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих 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 горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>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 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 горячих напитков 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</p>	<p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, 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 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, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков</p>	
---	---	--

<p>         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       </p>	<p>         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 и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке       </p>	
---	--	--

	<p>транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);          рассчитывать стоимость горячих напитков;          вести учет реализованных горячих 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</p>		
ПК 4.6.	<p>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;          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 холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>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;          наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;          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</p>	<p>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;          ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>

<p>региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>	
---	--	--

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

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
Учебная практика					
1	<p>Осуществлять приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле).</p>	<p>Знать:</p> <p>технологию приготовления, способы оформления холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле) -методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных десертов сложного ассортимента, вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по</p>	<p>Приготовление, оформление, с учетом холодных десертов сложного ассортимента, рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>



		приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных сложного ассортимента.			
2	Осуществлять приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже и др.).	<p>Знать:</p> <p>технологии приготовления, способы оформления холодных десертов сложного ассортимента (террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже и др.) - методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных десертов сложного ассортимента, вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> </ul> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции. Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных сложного ассортимента.</p>	Приготовление, оформление, с учетом холодных десертов сложного ассортимента, рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	6	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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	<p>Осуществлять приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д., холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые).</p>	<p>Знать:</p> <p>технологию приготовления, способы оформления холодных десертов сложного ассортимента(рулет а, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д., холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые) - методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных десертов сложного ассортимента, вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> </ul> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции. Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных сложного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, оформление, с учетом холодных десертов сложного ассортимента, рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>
4	<p>Осуществлять приготовление, хранение горячих</p>	<p>Знать:</p> <p>технология приготовления,</p>	<p>Приготовление, оформление, с учетом горячих</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат</p>

	десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).	<p>способы оформления хранения горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю) -методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять горячих десертов сложного ассортимента, вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> </ul> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции. Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента.</p>	десертов сложного ассортимента, рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции		школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5	Осуществлять приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента (десертов фламбе, десертов «с	Знать: технология приготовления, способы оформления хранения горячих десертов сложного	Приготовление, оформление, с учетом горячих десертов сложного ассортимента, рационального расхода продуктов,	6	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено

	<p>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.</p>	<p>ассортимента - методика учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять горячих десертов сложного ассортимента, вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> </ul> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции. Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>-методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять горячих десертов сложного ассортимента, вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,</li> </ul>	<p>полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	<p>количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции. Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента.</p>			
6	<p>Осуществлять приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих 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, чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).</p>	<p>Знать:</p> <p>технологии приготовления, способы оформления хранения холодных и горячих напитков сложного ассортимента - методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>– режимы приготовления;</p> <p>– стандарты чистоты;</p> <p>– правила безопасности готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <p>– готовить и оформлять холодные и горячие напитки сложного ассортимента, вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции. Навыки по приготовлению, оформлению и</p>	<p>Приготовление, оформление, с учетом холодных и горячих напитков сложного ассортимента, рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	6	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению 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>подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>-методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>– режимы приготовления;</p> <p>– стандарты чистоты;</p> <p>– правила безопасности готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <p>– готовить и оформлять холодные и горячие напитки г сложного ассортимента, вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции. Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p>			
<b>Производственная практика</b>					
1	<p>Осуществлять приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты и др.).</p>	<p>Знать:</p> <p>– технологию приготовления холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты и др.), способы</p>	<p>Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,</p>	6	<p>По запросу работодателя АО «Комбинат школьного питания «Огонек» увеличено количество часов учебной практики с целью отработки</p>

		<p>оформления ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методику рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <p>готовить и оформлять холодные десерты сложного ассортимента, вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента.</p>	<p>обеспечения безопасности готовой продукции</p>		<p>практических навыков по организации и ведению 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>
2	<p>Осуществлять Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле).</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления холодных десертов сложного ассортимента (крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле), способы оформления ;</li> <li>– методику рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> </ul>	<p>Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	6	<p>По запросу работодателя АО «Комбинат школьного питания «Огонек» увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <p>готовить и оформлять холодные десерты сложного ассортимента, вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента.</p>			<p>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>
3	<p>Осуществлять приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита).</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления холодных десертов сложного ассортимента (террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита)., способы оформления ;</li> <li>– методику рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила</li> </ul>	<p>Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	6	<p>По запросу работодателя АО «Комбинат школьного питания «Огонек» увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации</p>



		<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <p>готовить и оформлять холодные десерты сложного ассортимента, вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента.</p>			<p>холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
4	<p>Осуществлять приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, бланманже и др.).</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления холодных десертов сложного ассортимента(тирамису, чизкейка, бланманже и др.),</li> <li>способы оформления ;</li> <li>– методику рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <p>готовить и оформлять холодные десерты</p>	<p>Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	6	<p>По запросу работодателя АО «Комбинат школьного питания «Огонек» увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>

		<p>сложного ассортимента, вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента.</p>			<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
5	<p>Осуществлять приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д., холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые).</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления холодных десертов сложного ассортимента (рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д., холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые), способы оформления ;</li> <li>– методику рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <p>готовить и оформлять холодные десерты сложного</p>	<p>Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	6	<p>По запросу работодателя АО «Комбинат школьного питания «Огонек» увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>

		<p>ассортимента, вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента</p>			<p>видов и форм обслуживания</p>
6	<p>Осуществлять приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д., холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые).</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления холодных десертов сложного ассортимента(рулет а, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д., холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые), способы оформления ;</li> <li>– методику рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <p>готовить и оформлять холодные десерты сложного ассортимента, вести</p>	<p>Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	6	<p>По запросу работодателя АО «Комбинат школьного питания «Огонек» увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>

		<p>учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента</p>			обслуживания
--	--	--	--	--	--------------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	90	52
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК.04.01 и МДК.04.02 в форме комплексного дифференцированного зачета</i> <i>УП.04 и ПП.04 в форме комплексного дифференцированного зачета</i> <i>ПМ.04 в форме экзамена по модулю</i>	12	12
Всего	<b>250</b>	<b>208</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:							
				Учебные занятия	Лекция (уроки)	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, 09-11	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>32</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	30	14	16	-	<b>2</b>		
ПК 4.2-4.3 ОК 01-07, 09-11	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>34</b>	34	16	18	-	<b>2</b>		

ПК 4.40.- 4.6 ОК 01- 07, 09-11	<b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>26</b>	26	8	18				
ПК 4.1- 4.6	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>							<b>72</b>	
ПК 4.1- 4.6	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>								<b>72</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>	<b>12</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>250</b>	<b>208</b>		<b>90</b>	<b>38</b>	<b>52</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		32/16	
<b>МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		32/16	
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 05 ПК 4.1
	<p><b>1.</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных десертов и напитков сложного приготовления.</p> <p>. Правила адаптации, разработки рецептур холодных десертов, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p> <p>Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.</p>	2	
	<p><b>2.</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи горячих десертов и напитков сложного приготовления.</p> <p>Правила адаптации, разработки рецептур горячих десертов, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p> <p>Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.</p>	2	

<b>Тема 1.2.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки реализации хранения холодных горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 05 ПК 4.1
	<b>1.</b> Технологический цикл приготовления холодных десертов и напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных десертов и напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных десертов и напитков.	2	
	<b>2.</b> Технологический цикл приготовления горячих десертов и напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления горячих десертов и напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих десертов и напитков.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Самостоятельная работа 1. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке реализации холодных горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>	<b>22/16</b>	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 05 ПК 4.1
	<b>1.</b> 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	2	
	<b>2.</b> Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	<b>3.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов,напитков	2	



	сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>16/16</b>	
	Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов и 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.	4/4	
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4/4	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных десертов и 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.	4/4	
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов и 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.	4/4	
	<b>Промежуточная аттестация по МДК 04.01 в форме комплексного дифференцированного зачета</b>		
	<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>	<b>36/18</b>	
	<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации</b>	<b>36/18</b>	

<b>холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>			
<b>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 4.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК05 311, 312, 313, 314 У7, У8, У9, У10 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18
	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.	2	
<b>Тема 2.2. Современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 4.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК05
	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, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
<b>Тема 2.3. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 4.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК05
	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). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи	2	

	холодных десертов сложного ассортимента.		
<b>Тема 2.4.</b> <b>Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 4.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК05
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
<b>Тема 2.5.</b> <b>Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 4.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК05
	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.	2	
<b>Тема 2.6.</b> <b>Современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 4.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК05
	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.	2	

<b>Тема 2.7. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	<p>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»).</p> <p>Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.</p> <p>Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.</p>	2	ПК 4.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК05
<b>Тема 2.8. Контроль и условия хранения холодных и горячих десертов с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	<p>Контроль хранения и расхода продуктов для приготовления холодных и горячих десертов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2	ПК 4.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК05
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Самостоятельная работа 2. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18/18</b>	
	1. Практическое занятие 1. Приготовление, оформление, отпуск и	6/6	ПК 4.2

	презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже, тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).		ОК 01, ОК 04, ОК 07
	2. Практическое занятие 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, шоколадного фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	6/6	ПК 4.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	3. Практическое занятие 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	6/6	ПК 4.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>		<b>26/18</b>	
<b>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	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.	2	ПК 4.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
<b>Тема 3.2 Рецептуры холодных напитков</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные	2	ПК 4.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03,



<b>Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента</b>	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар). 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. 4.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).	4	ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК05
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18/18</b>	
	4. Практическое занятие 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	6/6	ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	5. Практическое занятие 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	6/6	ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	6.Практическое занятие 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента кухни народов мира.	6/6	ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	<b>Промежуточная аттестация по МДК 04.02 в форме комплексного дифференцированного зачета</b>		
<b>Учебная практика по ПМ.04</b> <b>Виды работ:</b>	<b>72/72</b>		
1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле,замороженного суфле).	6/6		
2. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже и др.).	6/6		

3. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д., холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые).	6/6	
4. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).	6/6	
5. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента (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	6/6	
6. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих 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 чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар, и т.д.).	6/6	
7. Приготовление, подготовка к реализации горячих и 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, чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	6/6	
8. Приготовление, хранение холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента европейской кухни.	6/6	
9. Приготовление, хранение холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента средиземноморской кухни.	6/6	
10. Приготовление, хранение холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента азиатской кухни.	6/6	
12. Приготовление, хранение холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента кухонь народов мира..	3/3	
13. Промежуточная аттестация по УП 04 в форме комплексного дифференцированного зачета.	3/3	
<b>Производственная практика ПМ 04. Виды работ:</b>	<b>72/72</b>	
1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты и др.).	6/6	



2. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле).	6/6	
3. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита).	6/6	
4. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, бланманже и др.).	6/6	
5. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д., холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые).	6/6	
6. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д., холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые).	6/6	
7. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	6/6	
8. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога).	6/6	
9. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента (пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).	6/6	
10. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента (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.	6/6	
11. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента (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.	6/6	
12. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	3/3	
13. Промежуточная аттестация по ПП.04 в форме комплексного дифференцированного зачета	3/3	
<b>Консультация</b>	<b>6/6</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</b>	<b>6/6</b>	
<b>Всего</b>	<b>250/208</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинеты « Технологии кулинарного и кондитерского производства» оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории «Учебные кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: «Зона выпечки десертов», «Зона ресторанного сервиса» оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», «Зона выпечки десертов», «Зона ресторанного сервиса» оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

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

1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. -3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304с.

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / Васюкова А.Т., под ред., Славянский А.А. — Москва : КноРус, 2022. — 182 с. — ISBN 978-5-406-08354-3. — URL: <https://book.ru/book/942089> (дата обращения: 30.05.2024). — Текст : электронный.

3. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2021. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-5673-4. — URL: <https://book.ru/book/938256> (дата обращения: 30.05.2024). — Текст : электронный.

3.2.2. Основные электронные издания 1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5- 8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л.

Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 30.05.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1	<p>Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p>Промежуточная аттестация: - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.</p>	<p>Приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при</li> </ul>	

	<p>изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуски на вынос</p>	
ОК 01.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- оценка защиты отчетов по учебной и</p>
ОК 02	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	
ОК 03	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04	Работает 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	производственной практикам
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 иностранных языках	

**Рабочая программа 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 ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ  
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**



## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы..	3
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	25
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>85</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	85
2.2. Структура профессионального модуля .....	85
2.3. Содержание профессионального модуля .....	87
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>95</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	95
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	95
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>98</b>

# 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 различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.»  
(код и наименование модуля)

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «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»

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную части образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>1</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"><li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li><li>– определять этапы решения задачи;</li><li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li><li>– составить план действия;</li><li>– определить необходимые ресурсы;</li><li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>– реализовать составленный план;</li><li>– оценивать результат</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li><li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li><li>– методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>– структуру плана для решения задач;</li><li>– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li></ul>	-

<sup>1</sup>Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять задачи для поиска информации;</li> <li>– определять необходимые источники информации;</li> <li>– планировать процесс поиска;</li> <li>– структурировать получаемую информацию;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>– приемы структурирования информации;</li> <li>– формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>	-
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	-
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива,</li> <li>психологические особенности личности;</li> <li>– основы проектной деятельности</li> </ul>	-
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности социального и культурного контекста;</li> <li>– правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>	-
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать и описывать значимость своей профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих</li> </ul>	-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ценностей;</li> <li>– значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>– пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>	-
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные средства и устройства информатизации;</li> <li>– порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>	-
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>– особенности произношения;</li> <li>– правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	-
ПК 5.1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического</li> </ul>

<p>приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие ресурсов;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>– оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</li> <li>– контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,</li> </ul>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>– важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</li> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</li> </ul>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> </ul>
--	--	---

	<p>материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности,</li> <li>– пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> </ul>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке</li> <li>– производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>– способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
ПК 5.2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных</li> </ul>

<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	
---	---	--

<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– 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;</li> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим</li> </ul>		
---	--	--



	<p>процессов приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</li> <li>– доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>– контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</li> </ul>		
ПК 5.3.	– выполнять и контролировать	– процессы приготовления,	– приготовления, творческого

<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> </ul>	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> </ul>	<p>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>
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>– контролировать рациональное использование продуктов,</li> </ul>	<p>сложного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</li> </ul>	
---	--	--

<p>полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li><li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li><li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li><li>– определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li><li>– 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;</li><li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li></ul>		
---	--	--

<p>сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>– контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного</li> </ul>		
--	--	--

	<p>хлеба сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> </ul>		
ПК 5.4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>

<p>соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования и упаковывания</li> </ul>	
--	---	--

<p>и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>– определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– 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;</li> <li>– соблюдать</li> </ul>		
---	--	--



<p>санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li><li>– проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li><li>– контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li><li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li><li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов,</li></ul>		
---	--	--

	<p>эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>		
ПК 5.5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>	
---	--	--

<p>применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li><li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li><li>– определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских</li></ul>		
---	--	--

<p>изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного</li> </ul>		
--	--	--

	<p>ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>		
ПК 5.6.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>– соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</li> <li>– современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– ведения расчетов, оформления результатов проработки</li> </ul>

<p>авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>– изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>– оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</li> <li>– проводить мастер-класс для представления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>– правила организации проработки рецептур;</li> <li>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>– правила расчета себестоимости</li> </ul>	
--	---	--

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

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Знать: – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); – методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; – важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного	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	6	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению 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.



		<p>производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке</li> <li>– производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>хранения сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– оценивать наличие ресурсов;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>– оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</li> <li>– контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>– контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>			
2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление,</li> </ul>	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов:	6	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению

	<p>реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> </ul>	<p>медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабриката в из него.</p>	<p>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.</p>
--	---	--	---	--

		<p>сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li><li>– контролировать ротацию продуктов;</li><li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li><li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li><li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления,</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>– определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– 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;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе</li> </ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li><li>– проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li><li>– контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li><li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li><li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li></ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li><li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> </ul> <p>правила маркирования и упаковывания</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных</p>			
--	--	--	--	--	--

		кондитерских изделий сложного ассортимента.			
3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами</li> </ul>	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и много порционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	8	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению 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

		<p>закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li><li>– контролировать ротацию продуктов;</li><li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li><li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li><li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>– определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой</li> </ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li><li>– проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li><li>– контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li><li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li><li>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li></ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li><li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li><li>– техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li><li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Навыки по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>			
4.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав</li> </ul>	<p>Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения</p>	2	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению 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</p>



		<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li><li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li><li>– контролировать ротацию продуктов;</li><li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li><li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li><li>– контролировать, осуществлять выбор, применять,</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li><li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li><li>– определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– владеть</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>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> <ul style="list-style-type: none"><li>– соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li><li>– проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li><li>– контролировать</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li><li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li><li>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li></ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>– ассортимент,</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li><li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li><li>– техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li><li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– методы</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>			
5.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями</li> </ul>	<p>Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p>	2	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению 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</p>

		<p>санитарных норм и правил;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li><li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li><li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li><li>– контролировать ротацию продуктов;</li><li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>требований по безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li><li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li><li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li><li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"><li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li><li>– определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– 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;</li><li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li><li>– проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li><li>– контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li><li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li><li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li><li>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li></ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– процессы приготовления, творческого</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li><li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li><li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li><li>– техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>			
6.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать</li> </ul>	Практическое занятие 4. Приготовление , оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	10	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов , соблюдения

		<p>ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать,</li> </ul>		<p>режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>
--	--	--	--	--

		<p>осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– 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;</li> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>полуфабрикатов; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; – доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); – соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения.</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li><li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</li><li>– температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li><li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</li></ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>			
--	--	--	--	--	--



7.	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>– соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>– комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> </ul>	<p>Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.</p>	4	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению 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</p>
----	--	--	---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>– оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</li> </ul> <p>проводить мастер-класс для представления.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– новые</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>– принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>– правила организации проработки рецептур;</li> <li>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> </ul> <p>правила расчета себестоимости.</p> <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> </ul> <p>ведения расчетов, оформления результатов проработки.</p>			
8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление,</li> </ul>	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных	4	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению

	<p>реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> </ul>	<p>видов теста. Режимы выпечки полуфабриката в из теста. Органолептические способы определения степени готовности.</p>	<p>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</p>
--	--	--	--	---

		<p>сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li><li>– контролировать ротацию продуктов;</li><li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li><li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li><li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления,</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li><li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li><li>– определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– 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;</li><li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li><li>– проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li><li>– контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li><li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li><li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li></ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li><li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– виды, назначение</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		<p>и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению,</p>			
--	--	--	--	--	--

		оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.			
9.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> </ul>	Оценка качества. Условия и сроки хранения	4	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению 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

		<ul style="list-style-type: none"><li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li><li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li><li>– контролировать ротацию продуктов;</li><li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li><li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li><li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li><li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>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;</p> <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;</p> <p>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>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;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения.</p> <p>Знать:</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</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Владеть навыками: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных.</p>			
10.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Уметь:</p> <p>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента 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; выбирать, подготавливать</p>	<p>Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p>	4	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению 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,</p>

		<p>ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,</li> </ul>		<p>обеспечения безопасности готовой продукции</p>
--	--	---	--	---

		<p>контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li><li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li><li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– изменять закладку продуктов в соответствии с</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li><li>– определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– 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;</li><li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li><li>– проверять</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li><li>– контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li><li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li><li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li><li>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>			
11.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность</li> </ul>	<p>Практическое занятие 5. Приготовление , оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</p>	50	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального</p>

		<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы,</li> </ul>		<p>расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>
--	--	---	--	---

		<p>необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li><li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li><li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li><li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li><li>– определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– 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;</li><li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>– выбирать в соответствии со способом</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li><li>– контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li><li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li><li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li><li>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		<p>профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li><li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li><li>– техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li><li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li></ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>			
--	--	--	--	--	--





5.1., 5.6 ОК 04,05											
ПК 5.1- 5.5 ОК 03,04	Производственная практика	<b>144</b>	<b>144</b>							<b>144</b>	
	Промежуточная аттестация	<b>18</b>	<b>18</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>534</b>	<b>386</b>		<b>258</b>	<b>118</b>	<b>152</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>144</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>36/18</b>	
<b>МДК. 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>36/18</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/8</b>	<b>ПК 5.1.-5.5 ОК 06,07,09</b>
	1.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.	4	
	2.Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
	1.Практическое занятие 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа 2. Практическое занятие 2.Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4/4 4/4	
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к	2	

<p><b>приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p>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.</p>		
<p><b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>6/4</b></p>	
	<p><b>1.</b>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>	<p><b>2</b></p>	<p><b>ПК 5.1.-5.5 ОК 07,09</b></p>
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<p><b>4/4</b></p>	
<p><b>Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>10/6</b></p>	
	<p><b>1.</b>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. 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><b>2</b></p>	<p><b>ПК 5.1.-5.5 ОК 01-04</b></p>
	<p><b>2.</b> Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности</p>	<p><b>2</b></p>	

	сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. 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		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	1. Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	6/6	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>232/116</b>	
<b>МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>232/116</b>	
<b>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>60/22</b>	<b>ПК 5.1., 5.6 ОК 07,01</b>
	1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	
	2. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
	4. 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	4	
	5. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада.	4	
	6. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных	6	



	продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	7. 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	4	
	8. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных конд.изд.	4	
	9. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>22/22</b>	
	1. Практическое занятие 1. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	10/10	
	2. Практическое занятие 2. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	12/12	
		<b>42/16</b>	
<b>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 5.1., 5.6 ОК 01,06,10</b>
	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	2.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	6	
	3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и много порционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных х/булочных изделий и праздничного хлеба.	6	
	4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	
	5. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	

	6. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>16/16</b>	
	1. Практическое занятие 3. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	16/16	
<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>40/16</b>	
	1. 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	6	<b>ПК 5.1., 5.6 ОК 02,03</b>
	2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	6	
	3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и много порционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	8	
	4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2	
	5. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>16/16</b>	
	1. Практическое занятие 4. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	16/16	
<b>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации</b>	<b>Содержание</b>	<b>66/50</b>	
	1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	4	<b>ПК 5.1., 5.6 ОК 04,05</b>
	2. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из	4	

<b>пирожных и тортов сложного ассортимента</b>	различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.		
	<b>3.</b> Оценка качества. Условия и сроки хранения	4	
	<b>4.</b> Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>50/50</b>	
	<b>1.</b> Практическое занятие 5. Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	50/50	
<b>Консультация</b>		<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.05</b> <b>Виды работ:</b> <b>1.</b> 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. <b>2.</b> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>3.</b> Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. <b>4.</b> Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. <b>5.</b> Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. <b>6.</b> 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. <b>7-11.</b> 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. <b>12.</b> Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. <b>13.</b> Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском,		<b>108/108</b>	<b>ПК 5.1., 5.6</b> <b>ОК 04,05</b>

<p>упаковкой на вынос.</p> <p><b>14.</b> Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p><b>15-17.</b> Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p><b>18.</b> Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p><b>19-20.</b> Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p><b>21.</b> Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p><b>22-23.</b> Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>24-25.</b> 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).</p> <p><b>26.</b> 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><b>27.</b> Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>		
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <p><b>1-3.</b> Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p><b>4-6.</b> Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p><b>7-10.</b> 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</p>	<p><b>144/144</b></p>	<p><b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ОК 03,04</b></p>

<p>выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p><b>11-17.</b> Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p><b>18.</b> Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p><b>19.</b> Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p><b>20.</b> Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p><b>21.</b> 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><b>22-23.</b> 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> <p><b>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 05 и ПП 05.</b></p>		
Промежуточная аттестация в форме в форме экзамена по модулю	18/18	
Всего	534/404	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства» оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: «Зона выпечки десертов», «Зона ресторанного сервиса» оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», «Зона выпечки десертов», «Зона ресторанного сервиса» оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студенческих учреждений высшего профессионального образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – Москва: Издательский центр «Академия», 2023. – 416 с. – ISBN 978-5-7695-9599-8 (дата обращения: 20.05.2024 г). – Текст: непосредственный.

2. 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. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с. – ISBN: 978-5-4468-4140-0 (дата обращения: 20.05.2024 г). – Текст: непосредственный.

3. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с. – ISBN 978-5-7695-6294 (дата обращения: 20.05.2024 г). – Текст: непосредственный.

4. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539562> (дата обращения: 20.05.2024).

5. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-51232. (дата обращения: 20.05.2024 г). – Текст: непосредственный.

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614> (дата обращения: 17.05.2024).

7. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания: [сайт]. – Москва, 2021 – URL: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> (дата обращения: 20.05.2024 г). – Текст: электронный.

8. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: [сайт]. – Москва, 2020 – URL:

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) (дата обращения: 20.05.2024 г). – Текст: электронный.

9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: [сайт]. – Москва, 2001 – URL:[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) (дата обращения: 20.05.2024 г). – Текст: электронный.

10. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537971> (дата обращения: 17.05.2024).

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/ разработан ОАО «ВНИИС».– Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 8 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 48 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Cftering. Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products:межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for layout development and composition: межгосударственный стандарт: издание

официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартиформ, 2014. – III, 16 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартиформ, 2015. – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.



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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки <sup>2</sup>
ПК 5.1	<p>Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимально выбирает и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рационально размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, продукты, полуфабрикаты, материалы на рабочем месте;</li> <li>– точно оценивает соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответственно распределяет задания между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответственно организывает хранение сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдает температурный режим, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответственно выбирает методы подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильно, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведет расчет потребности в сырье, продуктах.</li> </ul>	<p>Контрольные работы, дифференцированный зачет, экзамены, экзамен по модулю.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
ПК 5.2	<p>Организовывает и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты;</li> <li>– оптимально выбирает процесс приготовления</li> </ul>	
ПК 5.3.		
ПК 5.4		
ПК 5.5		

<sup>2</sup>Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

- профессионально демонстрирует навыки работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
- соответствует готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;
- правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствует процессам инструкциям, регламентам;
- соответствует процессам приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
- корректно использует цветные разделочные доски;
- отдельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов;
- соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильно (обязательная) дегастирует в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватно выбирает и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- в соответствии временем выполняет работы нормативам;
- выполняет в соответствии с массой хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватно оценивает качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- подает изделия в соответствии внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды)

	<p>для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиции);</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
ПК 5.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуально, соответствует разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>– оптимально, точно выбирает тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, в соответствии их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствует дополнительные ингредиенты виду основного сырья;</li> <li>– соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуально, оптимально выбирает формы, текстуры;</li> <li>– оптимально выбирает, комбинирования способов приготовления;</li> <li>– точно выбирает направления изменений рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>– точно, правильно ведет расчет, оформления результатов проработки; соответствует методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильно оформляет акта проработки новой или адаптированной рецептуры</li> <li>– оптимально выбирает способы презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> </ul> <p>-демонстрирует профессиональные навыки выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точно распознает сложные проблемы ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимально определяет этапы решения задачи;</li> <li>– адекватно определяет потребности в информации;</li> </ul>	<p>Контрольные работы, дифференцированный зачет, экзамены, экзамен по модулю. Интерпретация</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективно ведет поиск;</li> <li>– адекватно определяет источники нужных ресурсов;</li> <li>– разрабатывает детально план действий;</li> <li>– правильно оценивает риски на каждом шагу;</li> </ul> <p>точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимально планирует информацию поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватно анализа получает информацию, точно выделяет в ней главные аспекты;</li> <li>– точно структурирует отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватно получает информацию в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуально использует нормативно-правовую документацию по профессии;</li> <li>– точно, адекватно применяет современные научные профессиональные терминологии</li> </ul>	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимально планирует профессиональную деятельность</li> </ul>	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно выражает устные и письменные изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантно ведет в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимает значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно, применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватно принимает нормативную документацию в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	



**Приложение 3.6**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское кондитерское дело**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>3</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i> .....	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i> .....	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	14
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>34</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i> .....	34
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i> .....	34
2.3. <i>Содержание обучения по профессиональному модулю</i> .....	35
2.4. <i>Курсовой работа</i> .....	51
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>53</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i> .....	53
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i> .....	53
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>55</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную части образовательной программы

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	–распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; –анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; –определять этапы решения задачи; –выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; –составить план действия; –определить необходимые ресурсы; –владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; –реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	– 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	



	помощью наставника)		
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять задачи для поиска информации;</li> <li>– определять необходимые источники информации;</li> <li>– планировать процесс поиска;</li> <li>– структурировать получаемую информацию;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>– приемы структурирования информации;</li> <li>формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива,</li> <li>психологические особенности личности;</li> <li>основы проектной деятельности</li> </ul>	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> <li>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности социального и культурного контекста;</li> <li>правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>	

	в рабочем коллективе		
ОК 06.	– понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	–сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07.	– соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09.	– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	– современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10.	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), – понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	–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;	

	<p>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);          писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ОК.11	<p>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;          - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;          - определять источники финансирования</p>	<p>- основы предпринимательской деятельности;          - основы финансовой грамотности;          - правила разработки бизнес-планов;          - порядок выстраивания презентации ;          - кредитные банковские продукты;</p>	
ПК 6.1	<p>- 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> <p>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- принимать решение о</p>	<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;</p> <p>- названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на</p>	<p>- 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>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;</p> <p>- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</p> <p>- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p> <p>- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>- составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</p> <p>- выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</p> <p>- владеть профессиональной терминологией, консультировать</p>	<p>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</p>	
---	--	--

	<p>потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;</p> <p>- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p>	<p>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>	
ПК 6.2	<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</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; методы эффективного планирования работы бригады/команды;</p> <p>- методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p> <p>- методы эффективной организации работы бригады/команды;</p>	<p>- выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>- координации деятельности подчиненного персонала</p>

	<p>мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</li> <li>- способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</li> <li>- личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</li> <li>- принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</li> <li>- нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</li> <li>- структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</li> <li>- методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</li> <li>- психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</li> </ul>	
ПК 6.3	- выполнять и контролировать ресурсное обеспечение	- требования к условиям, срокам хранения и правила складирования	- выполнения организации ресурсного обеспечения

	<p>деятельности подчиненного персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</li> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</li> <li>- определять потребность для выполнения производственной программы;</li> <li>- контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</li> <li>- проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;</li> <li>- составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</li> </ul>	<p>ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</li> <li>изменения, происходящие в продуктах при их хранении;</li> <li>- сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</li> <li>- возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</li> <li>- причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее);</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>- графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</li> <li>- современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</li> </ul>	<p>деятельности подчиненного персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;</li> <li>- проведение инвентаризации запасов</li> </ul>
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</li> <li>- процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении);</li> <li>- современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</li> </ul>	
ПК 6.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</li> <li>- определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- оценивать работу</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- 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;</li> <li>- отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</li> <li>- стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;</li> <li>- структуру организации питания;</li> <li>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</li> </ul>



	<p>подчиненного персонала</p>	<p>кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>- схемы, правила проведения производственного контроля;</li> <li>- основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>- правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</li> <li>- современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;</li> <li>- правила составления графиков выхода на работу</li> </ul>	
<p>ПК 6.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);</li> <li>- способы и формы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и</li> </ul>

	<p>в обучении, направления обучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать методы обучения,</li> <li>инструктирования;</li> <li>- составлять программу обучения;</li> <li>- оценивать результаты обучения;</li> <li>- координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</li> <li>- объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- 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</li> </ul>	<p>инструктирования персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;</li> <li>- виды инструктажей, их назначение;</li> <li>- роль наставничества в обучении на рабочем месте;</li> <li>- методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</li> <li>- личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</li> <li>- правила составления программ обучения;</li> <li>- способы и формы оценки результатов обучения персонала;</li> <li>- методики обучения в процессе трудовой деятельности;</li> <li>- принципы организации тренингов, мастер - классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</li> <li>- законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;</li> <li>- современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</li> </ul>	<p>других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</li> </ul>
--	--	---	--

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

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	<p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>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 рецептов 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><b>Умения:</b></p> <p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции,</p>	<p>Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.</p> <p>Производительная мощность.</p> <p>Товарооборот.</p> <p>Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.</p>	6	Используется на увеличение часов обязательной части для изучения дидактических единиц

		<p>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> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</p> <p>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;</p> <p>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>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;</p> <p>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</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>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</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>- системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</li> </ul>			
2.	<p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- координации деятельности подчиненного персонала</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- составлять графики работы с учетом потребности</li> </ul>	<p>Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.</p> <p>Производительная мощность.</p> <p>Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам</p>	6	<p>Используется на увеличение часов обязательной части для изучения дидактических единиц</p>



		<p>организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- дисциплинарные процедуры в организации питания;</li> <li>- методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</li> <li>- методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения</li> </ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</li><li>- принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li><li>- правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</li><li>- нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</li><li>- структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</li><li>- методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</li><li>- психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

		и компенсационных выплат			
3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<p><b>Навыки:</b>  выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;  проведение инвентаризации запасов</p> <p><b>Умения:</b>  выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;  взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;  оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;  определять потребность для выполнения производственной программы;  контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе</p>	<p>Основные производственные показатели:  производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.  Производительная мощность.  Товарооборот. Виды товарооборота:  розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам</p>	6	Используется на увеличение часов обязательной части для изучения дидактических единиц

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

		<p>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> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении);</p> <p>современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>			
4.	<p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и</p>	<p>Основные производственные показатели:</p> <p>производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.</p> <p>Производительная мощность.</p> <p>Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции</p>	6	<p>Используется на увеличение часов обязательной части для изучения дидактических единиц</p>

		<p>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> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать работу подчиненного персонала</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>особенности деятельности</p>	<p>собственного производства и покупным товарам</p>		
--	--	---	---	--	--

		<p>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</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>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>			
5.	<p>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p><b>Навыки:</b> выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий</p>	<p>Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производительная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый,</p>	<b>6</b>	<p>Используется на увеличение часов обязательной части для изучения дидактических единиц</p>



		<p>работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> <p><b>Умения:</b> анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; 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</p>	<p>оборот по продукции собственного производства и покупным товарам</p>		
--	--	---	---	--	--

		<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p><b>Знания:</b></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;</p> <p>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</p>			
--	--	--	--	--	--

		дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения			
6.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>Навыки:</b> организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); <b>Умения:</b> выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить	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. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного	<b>36</b>	Используется на увеличение часов обязательной части для изучения дидактических единиц

		<p>бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала</p> <p><b>Знания:</b>  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,</p>	<p>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>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</p>			
--	--	---	--	--	--

		производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу			
--	--	---	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	80	60
Курсовая работа ( проект)	20	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 06.01 в форме квалификационного экзамена</i> <i>УП 06</i> <i>ПП 06</i> <i>ПМ 06 в форме экзамена</i>	18	12
Всего	<b>226</b>	<b>180</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:							Учебная практика	Производственная практика
				Учебные занятия	Лекции, уроки	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОК 01. – ОК 11., ПК 6.1.- ПК 6.5.	Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<b>100</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	80	34	40	20	-			
ОК 01. – ОК 11., ПК 6.1.- ПК 6.5.	Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>							<b>36</b>		
ОК 01. – ОК 11., ПК 6.1.- ПК 6.5.	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>								<b>72</b>	
	Промежуточная аттестация	<b>18</b>	<b>12</b>									
	<b>Всего:</b>	<b>226</b>	<b>180</b>		<b>34</b>	<b>34</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	

### 2.3. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>74/40</b>	
<b>Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	<b>ОК 01. –ОК 11., ПК 6.1.- ПК 6.5.</b>
	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		
	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)	4	
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)		
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.		



	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	1. Практическое занятие 1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2/2	
<b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	<b>ОК 01. –ОК 11., ПК 6.1.- ПК 6.5.</b>
	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, преysкуранты, 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.	4	
	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 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		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	2. Практическое занятие 2. 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).	2/2	
<b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	<b>ОК 01. –ОК 11., ПК 6.1.- ПК 6.5.</b>
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	4	
	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.		
	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.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	3. Практическое занятие 3. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2/2	
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/14</b>	<b>ОК 01. –ОК 11., ПК 6.1.- ПК 6.5.</b>
Управление персоналом в организациях питания	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).		
	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).	4	
	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		
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>14/14</b>	
4. Практическое занятие 4. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2/2	
5. Практическое занятие 5. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2/2	
6. Практическое занятие 6. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2/2	
7. Практическое занятие 7. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2/2	
8. Практическое занятие 8. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2/2	
9. Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2/2	
10. Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2/2	

<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b> 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	10/6	<b>ОК 01. –ОК 11.,  ПК 6.1.- ПК 6.5.</b>
	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).	4	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6/6	
	11. Практическое занятие 11. Планирование производственного задания (программы)	2/2	
	12. Практическое занятие 12. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2/2	
	13. Практическое занятие 13. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2/2	
	<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и	<b>Содержание</b> Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды	
	4		

порядок их заполнения	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.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8/8</b>	
14. Практическое занятие 14. Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда	2/2		
15. Практическое занятие 15. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2/2		
16. Практическое занятие 16. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта	2/2		

	о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников		
	17. Практическое занятие 17. Оформление документов: дневного заборного листа. Разработка нормативно-технологической документации	2/2	
<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	<b>ОК 01. –ОК 11., ПК 6.1.- ПК 6.5.</b>
	<b>1.</b> Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2	
	<b>2.</b> Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
	18. Практическое занятие 18. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2/2	
<b>Тема 1.8.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01. –ОК 11., ПК 6.1.- ПК 6.5.</b>
	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	4	

	<p>организации рабочих мест.</p> <p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);</li> <li>- отпуска на вынос по заказам потребителей;</li> <li>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</li> </ul> <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>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.</p> <p>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>		
<p><b>Тема 1.9</b>  <b>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>8/4</b>	<p><b>ОК 01. –ОК 11., ПК 6.1.- ПК 6.5.</b></p>
	<p>1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов</p>	4	
	<p>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.</p>		
	<p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p>		
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<b>4/4</b>	
	<p>19. Практическое занятие 19. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.</p>	2/2	
<p>20. Практическое занятие 20. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)</p>	2/2		

<p><b>Курсовая работа</b>  <b>Примерная тематика курсовых работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).</li> <li>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).</li> <li>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).</li> <li>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).</li> <li>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).</li> <li>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).</li> <li>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.</li> <li>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.</li> <li>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.</li> <li>10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.</li> <li>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.</li> <li>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.</li> <li>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.</li> <li>14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.</li> <li>15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.</li> <li>16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</li> <li>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.</li> <li>18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.</li> <li>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</li> <li>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.</li> </ol>	<p><b>20/20</b></p>	<p><b>ОК 01. –ОК 11.,  ПК 6.1.- ПК 6.5.</b></p>
--	---------------------	---

<p>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</p> <p>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</p> <p>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).</p> <p>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</p> <p>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).</p> <p>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</p> <p>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</p> <p>28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p>		
<p><b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</li> <li>2. Разработка характеристики исследуемой организации питания</li> <li>3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)</li> <li>6. Разработка расчетного плана-меню</li> <li>7. Расчет основных производственных показателей</li> <li>8. Заключение</li> </ol>		
<p><b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> </ul> </li> </ol>	-	

<p>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</p> <p>2. Составление:</p> <p>- характеристики исследуемой организации питания</p> <p>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</p> <p>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</p> <p>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</p> <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <p>- расчетного плана-меню</p> <p>- основных производственных показателей</p> <p>5. Составление заключения</p>		
<b>Консультация</b>	<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>	
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Структура производства предприятия практики</p> <p>2. Организация работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов, производственных вспомогательных помещений</p> <p>3. Оперативное планирование производства работы производства</p> <p>4. Оперативное планирование производства работы производства</p> <p>5. Организация работы трудового коллектива</p> <p>6. Организация работы трудового коллектива</p>	<b>36/36</b>	<b>ОК 01. –ОК 11., ПК 6.1.- ПК 6.5.</b>
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>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.</p> <p>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия</p>	<b>72/72</b>	<b>ОК 01. –ОК 11., ПК 6.1.- ПК 6.5.</b>

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 организацией 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.
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
17. Оценка качества готовой продукции.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <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</p> |  |  |
|--|--|--|

<p>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>		
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</b>	<b>12/12</b>	
<b>Всего</b>	<b>226/180</b>	

## **2.4. Курсовой работа**

Выполнение курсовой работы по модулю является обязательным

Примерная тематика курсовых работ:

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) фито - бара.
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

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Кибанов, А.Я. Управление персоналом : учебное пособие / Кибанов А.Я. — Москва : КноРус, 2020. — 201 с. — ISBN 978-5-406-07343-8. — URL: <https://book.ru/book/932267> (дата обращения: 31.05.2024). — Текст : электронный.

2. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5- 4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно- справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической

оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

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

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

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– анализирует потребительский спрос и предпочтения потребителей услуг поварского и кондитерского дела;</li> <li>– выполняет расчет энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– разрабатывает и предоставляет различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет расчет цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических занятий, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
ПК 6.2.	<p>Выполняет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– текущее планирование;</li> <li>– координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>– составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания;</li> <li>– распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;</li> <li>– регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ;</li> <li>– предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>– проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации</li> </ul>	
ПК 6.3.	<p>Выполняет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;</li> <li>– контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;</li> <li>– обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;</li> <li>– подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;</li> <li>– проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов</li> </ul>	
ПК 6.4.	<p>Выполняет:</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;</li> <li>– соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд,</li> <li>– кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>– проведение бракеража;</li> <li>– ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала</li> </ul>	
ПК 6.5.	<p>Выполняет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– инструктирование подчиненного персонала;</li> <li>– оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ;</li> <li>– составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;</li> <li>– бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</li> <li>– бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;</li> <li>– проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания</li> <li>– оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</li> </ul>	
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованно ставит цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- адекватно оценивает и самооценивает эффективность и качество выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p>
ОП 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использует различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</li> </ul>	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует ответственность за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</li> </ul>	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</li> <li>- обосновывает анализ работы членов команды (подчиненных)</li> </ul>	
ОК 05.	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-грамотностью устной и письменной речи,</li> <li>- ясностью формулирования и изложения мыслей</li> </ul>	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает нормы поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>	

ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эффективно выполняет правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</li> <li>- знает и использует ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций</li> </ul>	
ОК 08.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно выполняет правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</li> </ul>	
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</li> </ul>	
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно использует в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке</li> </ul>	
ОК 11.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства</li> </ul>	

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКО) В СООТВЕТСТВИИ С ПЕРЕЧНЕМ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ (16675 ПОВАР)»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>3</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	8
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>28</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	28
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	28
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	30
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>49</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	49
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	49
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>52</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)»

код и наименование модуля

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «ВД.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)»

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную части образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"><li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li><li>– определять этапы решения задачи;</li><li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li><li>– составить план действия;</li><li>– определить необходимые ресурсы;</li><li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>– реализовать составленный план;</li><li>– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li><li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li><li>– методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>– структуру плана для решения задач;</li><li>– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li></ul>	-
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"><li>– определять задачи для поиска информации;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– номенклатура информационных</li></ul>	-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять необходимые источники информации;</li> <li>– планировать процесс поиска;</li> <li>– структурировать получаемую информацию;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– оформлять результаты поиска</li> </ul>	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приемы структурирования информации;</li> <li>– формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	-
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива,</li> <li>психологические особенности личности;</li> <li>– основы проектной деятельности</li> </ul>	-
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности социального и культурного контекста;</li> <li>– правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>	-
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать и описывать значимость своей профессии;</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>– значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	-
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной</li> </ul>	-

	<p>профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>– пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>	
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные средства и устройства информатизации;</li> <li>– порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>	-
ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>– особенности произношения;</li> <li>– правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	-
ОК11	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- определять источники финансирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</li> <li>- правила разработки бизнес-планов</li> <li>порядок выстраивания презентации</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>	
ПК 7.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- Использовать посудомоечные машины</li> <li>- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> <li>- Обеспечение чистоты и порядка на</li> </ul>

	<p>- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p>	<p>изделий, правила ухода за ними</p> <p>- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p>
ПК 7.2	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS</p>	<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>

<p>приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Готовить мучные блюда</p> <p>Готовить горячие напитки</p> <p>Готовить сладкие блюда</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	
---	---	--

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

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименования темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Вариативная часть в количестве 100 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: приготовление супов и соусов, приготовление блюд из рыбы, приготовление блюд из мяса и домашней птицы, приготовление и оформление холодных блюд и закусок, приготовление сладких блюд и напитков	Углубление ранее полученных знаний	Приготовление супов и соусов, приготовление блюд из рыбы, приготовление блюд из мяса и домашней птицы, приготовление и оформление холодных блюд и закусок, приготовление сладких блюд и напитков	100	Увеличено количество часов по МДК 07.01 Выполнение работ по профессии "Повар" в целях расширения умений и навыков по применению и выполнению работ по профессии "Повар"
1.	Осуществлять приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Оренбургской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Знать: – технологию приготовления, способы оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Оренбургской кухни; – методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов; – режимы приготовления; – стандарты чистоты; – правила безопасности готовой продукции. Уметь: – готовить и	<b>Тема 1.4.</b> Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.	10 (4/6)	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Оренбургской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой

		<p>оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски Оренбургской кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок грузинской кухни.</p>			продукции.
2.	<p>Осуществлять приготовление, оформление супов региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, региональной кухни;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски киргизской кухни;</li> <li>– вести учет рационального</li> </ul>	<p><b>Тема 2.4.</b> Блюда из пресного (бездрожжевого) теста.</p>	6 (2+4)	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных супов региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>

		<p>расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок киргизской кухни</p>			
3.	<p>Осуществлять приготовление, оформление супов, региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-технологию приготовления, способы оформления супов региональной кухни;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супы, региональной кухни</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению,</p>	<p><b>Тема 3.2.</b> Приготовление овощных и картофельных супов, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре и прозрачных супов..</p>	2	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации супов региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>



		оформлению и подготовка к реализации супов региональной кухни			
4.	Осуществлять приготовление, оформление супов региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов региональной кухни;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супов региональной кухни вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации супов региональной кухни</p>	<b>Тема 3.3.</b> Приготовление молочных и сладких супов. Приготовление холодных супов	2	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации супов региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
5.	Осуществлять приготовление, оформление соусов региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления соусов региональной кухни;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> </ul>	<b>Тема 3.4.</b> Приготовление красных соусов. Приготовление белых соусов. Приготовление грибных, молочных и сметанных соусов.	4	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации соусов региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов,

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять соусы региональной кухни вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации соусов региональной кухни</p>			полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
<b>6.</b>	Осуществлять приготовление, оформление соусов региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления соусов региональной кухни;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять соусы региональной кухни вести учет рационального расхода продуктов,</li> </ul>	<b>Тема 3.5.</b> Приготовление соусов без муки. Требования к качеству соусов. Сроки хранения. Приготовление сладких соусов.	<b>8 (2+6)</b>	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации соусов региональной кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

		<p>полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации соусов региональной кухни</p>			
7.	Осуществлять приготовление, оформление, горячих блюд из рыбы региональной кухни	<p>Знать:</p> <p>– технологию приготовления, способы оформления горячих блюд из рыбы региональной кухни;</p> <p>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>– режимы приготовления;</p> <p>– стандарты чистоты;</p> <p>– правила безопасности готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <p>– готовить и оформлять горячих блюд из рыбы региональной кухни;</p> <p>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>– Навыки по приготовлению,</p>	<b>Тема 4.2.</b> Приготовление блюд из рыбы.	10 (6+4)	<p>– Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы региональной кухни;</p> <p>– Отработка практических навыков по подготовке к реализации (презентации) готовых блюд из рыбы региональной кухни;</p> <p>с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>

		оформлению и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы региональной кухни.			
8.	Осуществлять приготовление, оформление блюд из рыбной котлетной массы и блюд из морепродуктов региональной кухни.	<p>Знать:</p> <p>технологии приготовления, способы оформления блюд из рыбной котлетной массы и блюд из морепродуктов региональной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <p>готовить и оформлять блюда из рыбной котлетной массы и блюд из морепродуктов региональной кухни.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации блюд</p>	<b>Тема 4.3.</b> Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и блюд из морепродуктов	10 (4+6)	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы и блюд из морепродуктов региональной кухни.</p> <p>Отработка практических навыков по подготовке к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд из рыбной котлетной массы и блюд из морепродуктов региональной кухни.</p> <p>с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</p>

		из рыбной котлетной массы и блюд из морепродуктов региональной кухни.			продукции.
9.	Осуществлять приготовление мясных полуфабрикатов из баранины и свинины региональной кухни.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы приготовления мясных полуфабрикатов из баранины и свинины региональной кухни;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление мясных полуфабрикатов из баранины и свинины региональной кухни;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовление мясных полуфабрикатов из баранины и</p>	<b>Тема 5.2.</b> Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш. Приготовление мясных полуфабрикатов из баранины и свинины	5 (2+3)	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации мясных полуфабрикатов из баранины и свинины региональной кухни. Отработка практических навыков по подготовке к приготовлению мясных полуфабрикатов из баранины и свинины региональной кухни с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

		свинины региональной кухни.			
10.	Осуществлять приготовление, оформление блюд из рубленой и котлетной массы региональной кухни.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления блюд из рубленой и котлетной массы региональной кухни;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять блюд из рубленой и котлетной массы региональной кухни;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации блюд из рубленой и котлетной массы региональной кухни.</p>	<b>Тема 5.3</b> Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Блюда из рубленой и котлетной массы.	5 (2+3)	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации блюд из рубленой и котлетной массы региональной кухни Отработка практических навыков по подготовке к реализации (презентации) блюд из рубленой и котлетной массы региональной кухни с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11.	Осуществлять приготовление,	Знать:	<b>Тема 5.4</b> Обработка	5 (2+3)	Отработка практических

	<p>оформление полуфабрикатов и субпродуктов и блюда из субпродуктов региональной кухни.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления полуфабрикатов и субпродуктов и блюда из субпродуктов региональной кухни;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять полуфабрикатов и субпродуктов и блюда из субпродуктов региональной кухни;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации полуфабрикатов и субпродуктов и блюда из субпродуктов региональной кухни.</p>	<p>поросят, кролика, мяса диких животных и субпродуктов. Приготовлене полуфабрикатов и субпродуктов. Блюда из субпродуктов.</p>	<p>навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации полуфабрикатов и субпродуктов и блюда из субпродуктов региональной кухни</p> <p>Отработка практических навыков по подготовке к реализации (презентации) полуфабрикатов и субпродуктов и блюда из субпродуктов региональной кухни с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>
--	---	---	---	--

12.	Осуществлять приготовление, оформление блюд из домашней птицы региональной кухни	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления блюд из домашней птицы региональной кухни;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять блюд из домашней птицы региональной кухни;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации блюд из домашней птицы региональной кухни.</p>	<b>Тема 5.9</b> Блюда из домашней птицы.	2	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации блюд из домашней птицы региональной кухни. Отработка практических навыков по подготовке к реализации (презентации) блюд из домашней птицы региональной кухни с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
13	Осуществлять приготовление, оформление бутербродов и приготовление	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>технологии приготовления, способы оформления</li> </ul>	<b>Тема 6.1</b> Основные продукты, применяемые для	2	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и



	салатов, винегретов региональной кухни	<p>бутербродов и приготовление салатов, винегретов региональной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять блюд бутербродов и приготовление салатов, винегретов региональной кухни;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации бутербродов и приготовление салатов, винегретов региональной кухни.</p>	приготовления холодных блюд, и их подготовка. Приготовление бутербродов. Приготовление салатов, винегретов.		подготовка к реализации бутербродов и приготовление салатов, винегретов региональной кухни
<b>14</b>	Осуществлять приготовление, оформление холодных блюд и закуски из	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы</li> </ul>	<b>Тема 6.2</b> Овощные и грибные блюда и	6 (4+2)	Отработка практических навыков по подготовке к реализации

	яиц региональной кухни	<p>оформления холодных блюд и закуски из яиц региональной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодные блюда и закуски из яиц региональной кухни;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных блюд и закуски из яиц региональной кухни.</p>	закуски. Холодные блюда и закуски из яиц.		(презентации) холодных блюд и закуски из яиц региональной кухни с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
15	Осуществлять приготовление, оформление мясных холодных блюд и закусок региональной кухни	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления мясных холодных блюд и закусок региональной кухни;</li> </ul>	<b>Тема 6.3.</b> Рыбные холодные блюда и закуски. Мясные холодные блюда и закуски.	10 (4+6)	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации мясных холодных блюд и закусок

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять мясных холодные блюд и закусок региональной кухни;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации мясных холодные блюд и закусок региональной кухни.</p>			региональной кухни.
16	Осуществлять приготовление, оформление горячих закусок региональной кухни	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления горячих закусок региональной кухни;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> </ul>	<b>Тема 6.4.</b> Приготовление горячих закусок. Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	6 (2+4)	Отработка практических навыков по подготовке к реализации (презентации) горячих закусок региональной кухни с учетом соблюдения выхода порций, рационального

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять горячих закусок региональной кухни;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих закусок региональной кухни.</p>			использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
<b>17</b>	Осуществлять приготовление, оформление горячих сладких блюд региональной кухни	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления горячих сладких блюд региональной кухни;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять</li> </ul>	<b>Тема 7.2</b> Приготовление горячих сладких блюд.	5 (2+3)	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих сладких блюд региональной кухни

		<p>горячих сладких блюд региональной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих сладких блюд региональной кухни.</p>			
18	<p>Осуществлять приготовление, оформление горячих напитков региональной кухни</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления горячих напитков региональной кухни;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять горячих напитков региональной кухни;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,</li> </ul>	<p><b>Тема 7.3</b> Приготовление горячих напитков</p>	3(1+2)	<p>Отработка практических навыков по подготовке к реализации (презентации) горячих напитков региональной кухни с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>

		<p>соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</li> </ul> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих напитков региональной кухни.</p>			
<b>19</b>	<p>Осуществлять приготовление, оформление холодных напитков региональной кухни</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления холодных напитков региональной кухни;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять холодных напитков региональной кухни;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой</li> </ul>	<p><b>Тема 7.4</b> Приготовление холодных напитков.</p>	1	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных напитков региональной кухни</p>

		<p>продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации холодных напитков региональной кухни.</p>			
20	<p>Осуществлять приготовление, оформление супов, блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы, мучных изделий, горячих напитков и холодных блюд и напитков</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы, мучных изделий, горячих напитков и холодных блюд и напитков региональной кухни;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супов, блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы, мучных изделий, горячих напитков и холодных блюд и напитков;</li> <li>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</li> </ul>	<p>УП.07</p> <p>Учебная практика</p>	108	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по освоению профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих их профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)</p>

		<p>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации супов, блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы, мучных изделий, горячих напитков и холодных блюд и напитков.</p>			
21	<p>Осуществлять приготовление, оформление супов, блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы, мучных изделий, горячих напитков и холодных блюд и напитков</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления, способы оформления супов, блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы, мучных изделий, горячих напитков и холодных блюд и напитков;</li> <li>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– режимы приготовления;</li> <li>– стандарты чистоты;</li> <li>– правила безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и оформлять супов, блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы, мучных изделий, горячих напитков и холодных блюд и напитков;</li> <li>– вести учет рационального</li> </ul>	<p>ПП.07 Производственная практика</p>	108	<p>По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по освоению профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих их профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)</p>



		<p>расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации супов, блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы, мучных изделий, горячих напитков и холодных блюд и напитков.</p>			
--	--	--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

<b>Наименование составных частей модуля</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>
Учебные занятия	226	132
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	144	144
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 07.01 в форме дифференцированного зачета УП 07 и ПП 07 комплексный дифференцированный зачет ПМ 07 в форме Квалификационного экзамена по модулю	12	12
<b>Всего</b>	<b>526</b>	<b>432</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Лекции, уроки	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК07	Мдк 07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	<b>226</b>	<b>132</b>	<b>226</b>	226	94	132	-	-	-	-
	Раздел 1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов.	22		22		10	12				
	<b>Раздел 2.</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	30		30		12	18				
	<b>Раздел 3.</b> Приготовление супов и соусов.	32		32		14	18				
	<b>Раздел 4.</b> Приготовление блюд из рыбы.	40		40		16	24				
	<b>Раздел 5.</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	44		44		20	24				
	<b>Раздел 6.</b> Приготовление холодных блюд и закусок.	36		36		12	24				
	<b>Раздел 7.</b> Приготовление сладких блюд и напитков.	22		22		10	12				
	Учебная практика	144	144							144	
	Производственная практика	144	144								144
	Промежуточная аттестация	12	12								
	<b>Всего:</b>	<b>526</b>	<b>432</b>		<b>226</b>	<b>94</b>	<b>132</b>	-	-	<b>144</b>	<b>144</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК 07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар</b>		<b>226/132</b>	
<b>Раздел 1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>		<b>22/12</b>	
<b>Тема 1.1. Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Обработка капустных и луковых овощей.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	Пищевая ценность картофеля, корнеплодов. Первичная обработка картофеля, корнеплодов. Способы обработки. Механическая кулинарная обработка. Формы нарезки и использование для приготовления блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила т. б. Пищевая ценность капустных и луковых овощей, консервированных овощей. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей. Механическая кулинарная обработка капусты, лука, консервированных овощей. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей. Формы нарезки и их использование для приготовления блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
<b>Тема 1.2. Обработка плодовых, салатных, пряных и десертных овощей. Обработка консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	1. Пищевая ценность плодовых овощей. Первичная обработка помидоры, перца, кабачков огурцов. Формы нарезки и их использование для приготовления блюд. Обработка салатных, пряных и десертных овощей. Обработка грибов. Отходы овощей и их использование. Требования к качеству. Сроки хранения. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Виды консервированных овощей. Механическая кулинарная обработка консервированных овощей. Подготовка для фарширования: помидоры, баклажанов, перца, кабачков, капусты для голубцов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	1.Практическое занятие 1. Обработка и нарезка овощей.	2/2	
<b>Тема 1.3. Способы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	

<b>тепловой кулинарной обработки.</b>	<b>1.</b> Значение тепловой обработки. Классификация способов тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные способы тепловой обработки. Комбинированные способы тепловой обработки. Вспомогательные приемы тепловой обработки. Изменения, происходящие при тепловой кулинарной обработке продуктов.	2	ПК 7.1.-7.2 ОК 07,09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	<b>2.</b> Практическое занятие 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей	4/4	
<b>Тема 1.4. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 01-04
	<b>1.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из овощей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из вареных, припущенных жареных, тушеных и запеченных овощей. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых блюд: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, картофель жареный, картофель, жареный во фритюре, котлеты морковные, котлеты картофельные, зразы картофельные, капуста тушеная, рагу из овощей, картофельная запеканка, рулет картофельный, голубцы овощные, перец, кабачки, баклажаны фаршированные.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	<b>3.</b> Практическое занятие 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей	<b>6/6</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
<b>Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>		<b>30/18</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление каш. Блюда из каш. Блюда из бобовых и макаронных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 07,01
	<b>1.</b> Пищевая ценность блюд из круп. Подготовка круп к варке. Изменения, происходящие при тепловой обработке круп. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении каш. Основные правила варки каш. Расчет сырья для каш разной консистенции. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении каш, блюд из каш. Подготовка бобовых и макаронных изделий к варке. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из бобовых, кукурузы и макаронных изделий. Правила	4	

	<p>проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых блюд: гречневая каша, рисовая каша рассыпчатая, рисовая каша молочная, манная каша молочная, каша овсяная «Геркулес», запеканка рисовая, пшеничная, манная, крупеник гречневый, котлеты или биточки манные, рисовые, пенные, бобовые с жиром и луком, фасоль в соусе, пюре из бобовых, макароны отварные с жиром или сметаной, макароны с сыром, брынзой, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, макаронник, лапшевник с творогом.</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	<b>4. Практическое занятие 4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	6/6	
<b>Тема 2.2. Блюда из яиц. Блюда из творога.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 01,06,10
	1 Пищевая ценность блюд из яиц и творога. Обработка и подготовка яиц и яичных продуктов к приготовлению блюд (тепловой обработке). Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из яиц. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из творога. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд из творога. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
	Ассортимент изучаемых блюд: варка яиц (яйца всмятку, яйца в «мешочек», яйца вкрутую), яичница-глазунья (натуральная), яичница с гарниром, яичница-глазунья с ветчиной, омлеты натуральный, смешанный и фаршированные, яйца, запеченные под молочным соусом, творог с молоком, сметаной или сахаром, вареники с творогом, вареники ленивые, сырники из творога, запеканка из творога, пудинг из творога.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	5. Практическое занятие 5. Приготовление блюд из яиц и творога.	4/4	
<b>Тема 2.3. Мучные</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	

<b>блюда и изделия из дрожжевого теста.</b>	1. Способы разрыхления теста. Подготовка сырья, используемого для приготовления мучных блюд и изделий. Способы приготовления дрожжевого теста (безопарный, опарный). Правила приготовления безопарного и опарного дрожжевого теста. Определение готовности теста для приготовления блюд и изделий. Приготовление дрожжевого теста, блюд и изделий из него: - пирожков жареных; - пончиков; - пирожков печеных; - расстегаев; - ватрушек с творогом; - кулебяки; - пироги; - пиццы; - блинов;- оладьев.	4	ПК 7.1.-7.2 ОК 02,03
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	6. Практическое занятие 6. Приготовление мучных кулинарных блюд и изделий.	4/4	
<b>Тема 2.4. Блюда из пресного (бездрожжевого) теста.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 04,05
	1. Приготовление бездрожжевого (пресного) теста для: - пельменей; - вареников; - домашней лапши; - блинчиков. Приготовление полуфабрикатов и готовых мучных блюд:-пельмени;- вареники;- блинчики с маслом или сметаной;- блинчики фаршированные.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	7. Практическое занятие 7. Приготовление мучных кулинарных блюд и изделий.	4/4	
<b>Раздел 3. Приготовление супов и соусов.</b>		<b>32/18</b>	
<b>Тема 3.1. Классификация супов и приготовление бульонов. Заправочные супы. Приготовление щей, борщей. Приготовление рассольников, солянок.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/6</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	Общие сведения о супах. Классификация супов. Характеристика бульонов. Виды бульонов и их концентрация. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов. Влияние различных температур и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции. Правила приготовления бульонов: - костного; - мясокостного; - из птицы; - рыбного; -грибного отвара. Характеристика заправочных супов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении щей, борщей, рассольников, солянок. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформлению, отпуск супов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного	6	

	использования. Ассортимент изучаемых щей, борщей: щи из свежей капусты с картофелем, щи из квашеной капусты, щи суточные, борщ с капустой и картофелем, борщ московский, борщ украинский, борщ сибирский, борщ флотский, рассольник, рассольник ленинградский, рассольник домашний, солянка сборная мясная, солянка домашняя, солянка рыбная.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	<b>8. Практическое занятие 8. Приготовление супов.</b>	6/6	
<b>Тема 3.2. Приготовление овощных и картофельных супов, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре и прозрачных супов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов картофельных с овощами. Последовательность выполнения технологических операций при приготовление супов картофельных с крупой и бобовыми. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов картофельных с макаронными изделиями. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов с крупами. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформлению, отпуск супов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Ассортимент изучаемых супов: суп крестьянский, суп из овощей, суп картофельный с крупой, суп картофельный с бобовыми, суп картофельный с макаронными изделиями, суп с крупой, суп харчо, суп с бобовыми, суп с макаронными изделиями, суп-лапша домашняя, суп-пюре из картофеля, суп-пюре из овощей, суп-пюре из круп, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из птицы, суп-пюре из печени мясной прозрачный бульон, Куриный прозрачный бульон, Рыбный прозрачный бульон Гарниры для прозрачных супов(тосты, гренки, клецки и др.)	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	9. Практическое занятие 9. Приготовление супов.	4/4	
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ПК 7.1.-7.2



<b>Приготовление молочных и сладких супов. Приготовление холодных супов</b>	Ассортимент изучаемых супов: суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами, суп из свежих плодов и ягод, суп из сухофруктов, суп из цитрусовых плодов, окрошка овощная, окрошка мясная, окрошка сборная мясная, щи зеленые, борщ холодный, свекольник ,ботвинья.		ОК 06,07,09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	10. Практическое занятие 10. Приготовление супов.	4/4	
<b>Тема 3.4. Приготовление красных соусов. Приготовление белых соусов. Приготовление грибных, молочных и сметанных соусов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	Классификация соусов. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса красного и белого основного. Приготовление грибных, молочных и сметанных соусов Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении производных соусов от красного основного. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск соусов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Ассортимент изучаемых соусов: соус красный с вином (соус мадера), соус луковый (миротон) соус красный с луком и огурцами (пикантный), соус луковый с горчицей (роббер), соус красный с луком и грибами (охотничий), соус красный с кореньями, соус кисло-сладкий, соус паровой, соус белый с яйцом, соус белый с овощами, соус томатный, соус грибной, соус грибной с томатом, соус грибной кисло-сладкий, соус молочный (бешамель) соус молочный с луком (субиз), соус молочный сладкий, соус сметанный, соус сметанный с томатом, соус сметанный с луком и томатом.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	11. Практическое занятие 11. Приготовление соусов.	2/2	
<b>Тема 3.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ПК 7.1.-7.2

<p><b>Приготовление соусов без муки.</b>  <b>Требования к качеству соусов.</b>  <b>Сроки хранения.</b>  <b>Приготовление сладких соусов.</b></p>	<p>Основы для приготовления соусов без муки, сладких соусов их характеристика. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов без муки. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов яично-масляных и масляных смесей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов холодных и желе. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Ассортимент изучаемых соусов: соус польский, соус сухарный, соус голландский, масло зеленое, масло селедочное, масло с горчицей, масло сырное, масло розовое, заправка для салатов, соус майонез, соус майонез с корнишонами, соус майонез с желе, маринад овощной с томатом, желе мясное, рыбное, соус яблочный, соус абрикосовый, соус сладкий из сухофруктов.</p>	<p><b>2</b></p>	<p>ОК 06,07,09</p>
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<p><b>2/2</b></p>	<p>ПК 7.1.-7.2</p>
	<p>12.Практическое занятие 12. Приготовление соусов</p>	<p>2/2</p>	<p>ОК 06,07,09</p>
<p><b>Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы.</b></p>		<p><b>40/24</b></p>	
<p><b>Тема 4.1. Обработка рыбы.</b>  <b>Приготовление рыбных полуфабрикатов.</b>  <b>Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом (чешуйчатой, осетровой рыбы). Особенности обработки некоторых видов рыб.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы: для варки, для припускания, для жарки основным способом, для жарки во фритюре.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Использование рыбы для приготовления блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<p><b>10/6</b> <b>4</b></p>	<p>ПК 7.1.-7.2 ОК 01,06,07,09</p>
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<p><b>6/6</b></p>	
	<p>13.Практическое занятие 13 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>6/6</p>	

<b>Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/6</b>	ПК 7.1.-7.2
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда рыба отварная, рыбы припущенной. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы жареной. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы запеченной. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых блюд: рыба отварная, рыба припущенная, рыба жареная, рыба жаренная с луком по-ленинградски, рыба, жаренная во фритюре, рыба, жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские, рыба, запеченная с картофелем, по-русски, рыба, запеченная под молочным соусом, рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски, солянка из рыбы на сковороде.	<b>6</b>	ОК 04,05,09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	14. Практическое занятие 14. Приготовление блюд из рыбы.	6/6	
<b>Тема 4.3. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и блюд из морепродуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/12</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых блюд: котлеты, биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные и др. Раки отварные, креветки отварные, креветки в молочном или томатном соусе.	<b>6</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12/12</b>	
	15. Практическое занятие 15. Приготовление блюд из рыбы.	6/6	
	16. Практическое занятие 16. Приготовление блюд из морепродуктов.	6/6	
<b>Раздел 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>		<b>44/24</b>	
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ПК 7.1.-7.2

<b>Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины.</b>	Пищевая ценность мяса. Основные ткани мяса. Определение доброкачественности мяса. Механическая кулинарная обработка мяса (говядины). Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса говядины: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, планирование, шпигованные, маринование. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых (ростбиф, мясо тушеное, мясо шпигованное, мясо отварное), порционных (бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы отбивные, говядина духовая, ромштекс), мелкокусковых (бефстроганов, поджарка, азу, шашлык по-московски, гуляш).	4	ОК 01,05,09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2/2	
	17. Практическое занятие 17. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	2	
<b>Тема 5.2. Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш. Приготовление мясных полуфабрикатов из баранины и свинины</b>	<b>Содержание</b>	6/4	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш. Последовательность выполнения технологических операций при кулинарной разделки и обвалке бараньей и свиной туши. Сортировка и кулинарное использование частей мяса. Предварительная обработка, кулинарный разруб, обвалка каждой части. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мясных полуфабрикатов: нарезка, отбивание. Подрезание сухожилий, планирование, шпигование, маринование. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины: баранина (свинина) жареная, грудинка фаршированная. Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины и свинины: котлеты натуральные, котлеты отбивные, эскалоп, шашлык по-карски, шницель отбивной, мясо духовое. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов: шашлык по-кавказски, рагу, плов, гуляш, поджарка. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4/4	
	18. Практическое занятие 18. Приготовление блюд из мяса.	4/4	

<b>Тема 5.3</b> <b>Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Блюда из рубленой и котлетной массы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее (бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб). Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, шницель рубленый, зразы рубленые, тефтели, рулет). Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Ассортимент изучаемых блюд: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб, котлеты, биточки с гарниром, зразы рубленые, тефтели, биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки), рулет с макаронами.	<b>2</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 05,06,09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	
	19.Практическое занятие 19. Приготовление блюд из котлетной и натурально-рубленой массы.	2/2	
<b>Тема 5.4</b> <b>Обработка поросят, кролика, мяса диких животных и субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов и субпродуктов. Блюда из субпродуктов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	Механическая кулинарная обработка поросят, кролика, мяса диких животных и субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Ассортимент изучаемых блюд: язык отварной, печень жареная, печень по-строгановски.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	20.Практическое занятие 20. Приготовление блюд из мяса.	4/4	
<b>Тема 5.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ПК 7.1.-7.2

<b>Приготовление блюд из отварного и жареного мяса.</b>	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Последовательность выполнения технологических операций при варке и жарке мяса. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых блюд: мясо отварное, сосиски или сардельки отварные, мясо, жаренное крупным куском (ростбиф), грудинка фаршированная, бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные, эскалоп, шашлык по-карски, бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины, шашлык по-карски. Ромштекс, шницель, котлеты отбивные		ОК 06,07,09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	21.Практическое занятие 21. Приготовление блюд из мяса.	4/4	
<b>Тема 5.6 Приготовление тушеных мясных блюд.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 7.1.-7.2
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушеных, запеченных мясных блюд. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых блюд: мясо тушеное, мясо шпигованное, зразы отбивные, жаркое по-домашнему, говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое, гуляш, азу, плов, рагу.	<b>2</b>	ОК 01,05,09
<b>Тема 5.7 Приготовление запеченных мясных блюд. Требования к качеству блюд. Сроки хранения.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ПК 7.1.-7.2
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запеченных мясных блюд. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых блюд: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом и т.д.	<b>2</b>	ОК 06,07,09

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	22.Практическое занятие 22. Приготовление блюд из мяса.	4/4	
<b>Тема 5.8 Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Полуфабрикаты из птицы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 04,05,09
	Последовательность выполнения технологических операций при обработке домашней птицы. Заправка птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,	<b>2</b>	
<b>Тема 5.9 Блюда из домашней птицы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда курицы отварные. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареной птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушеных блюд из птицы. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых блюд: курицы, цыплята отварные, курицы, цыплята жареные, котлеты натуральные из филе кур или дичи, котлеты по-киевски, птица, дичь по-столичному (шницель),котлеты, рубленные из птицы или дичи, птица, тушенная в соусе, гусь, утка по-домашнему.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	23.Практическое занятие 23. Приготовление блюд из домашней птицы.	4/4	
<b>Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>		<b>36/24</b>	
<b>Тема 6.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	ПК 7.1.-7.2

<b>Основные продукты, применяемые для приготовления холодных блюд, и их подготовка. Приготовление бутербродов. Приготовление салатов, винегретов.</b>	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых бутербродов: бутерброды открытые, сложные бутерброды, закрытые бутерброды, бутерброды закусочные (канапе), салат «Весна», салат «Летний», салат из белокочанной капусты, салат мясной, салат столичный, винегрет овощной.	2	ОК 01,04,09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6/6	
	24.Практическое занятие 24. Приготовление бутербродов и салатов.	6/6	
<b>Тема 6.2 Овощные и грибные блюда и закуски. Холодные блюда и закуски из яиц.</b>	<b>Содержание</b>	10/6	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении овощных и грибных блюд и закусок. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении овощных и грибных блюд и закусок. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых блюд: редька с маслом или сметаной, помидоры, фаршированные мясным салатом, икра баклажанная, икра овощная, грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная, яйца под майонезом, яйца, фаршированные сельдью.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6/6	
	25.Практическое занятие 25 Приготовление овощных и грибных блюд и закусок. Холодные блюда и закуски из яиц.	6/6	
<b>Тема 6.3. Рыбные</b>	<b>Содержание</b>	10/6	ПК 7.1.-7.2



<b>холодные блюда и закуски. Мясные холодные блюда и закуски.</b>	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении рыбных и мясных холодных блюд и закусок. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбных и мясных холодных блюд и закусок. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформлению, отпуск блюд. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых блюд: рыба соленая порциями, сельдь с гарниром, сельдь рубленая, рыба заливная с гарниром, рыба, жаренная под маринадом, ассорти рыбное, ветчина, корейка с гарниром, ростбиф с гарниром. Мясо или мясопродукты отварные с гарниром, ассорти мясное, студень говяжий, паштет из печени.		ОК 06,07,09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	26.Практическое занятие 26. Приготовление рыбных и мясных блюд и закусок.	6/6	
		<b>8/6</b>	
<b>Тема 6.4. Приготовление горячих закусок. Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 04,05,09
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих закусок. Технология приготовления горячих закусок. Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6/6</b>	
	27.Практическое занятие 27. Приготовление горячих закусок.	6/6	
<b>Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков.</b>		<b>22/12</b>	
<b>Тема 7.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	ПК 7.1.-7.2

<b>Приготовление холодных сладких блюд.</b>	Значение сладких блюд в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке продуктов. Правила подачи натуральных фруктов, ягод и плодовых овощей. Ассортимент изучаемых блюд: свежие фрукты и ягоды, компот из свежих плодов или ягод. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении компотов и фруктов в сиропе. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении железированных блюд (киселей, желе, муссов, самбуков). Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых блюд: компот из свежих плодов или ягод, компот из смеси сухофруктов, кисель из свежих ягод, желе яблочное, мусс клюквенный, самбук яблочный.	<b>4</b>	ОК 06,07,09
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	28.Практическое занятие 28. Приготовление компота из свежих плодов или ягод, компота из смеси сухофруктов, киселя из свежих ягод, желе яблочного, мусса клюквенного, самбука яблочного.	4/4	
<b>Тема 7.2 Приготовление горячих сладких блюд.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих сладких блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых блюд: гренки с плодами и ягодами, яблоки с рисом, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками, суфле, пудинг сухарный или бисквитный, пудинг рисовый, каша Гурьевская, шарлотка с яблоками, блинчики с вареньем, банановый десерт.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4/4</b>	
	29.Практическое занятие 29. Приготовление горячих сладких блюд	4/4	

<b>Тема 7.3</b> <b>Приготовление горячих напитков.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 04,05,09
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск напитков. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых напитков: чай, кофе черный натуральный, кофе на молоке, кофе с взбитыми сливками (по-венски), кофе по-восточному (черный с гущей), кофейный напиток, какао с молоком.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	30.Практическое занятие 30 Приготовление горячих напитков	2/2	
<b>Тема 7.4</b> <b>Приготовление холодных напитков.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных напитков. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск напитков. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых напитков: напиток «Петровский», молочный прохладительный напиток с джемом, напиток клюквенный, и т.д	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2/2</b>	ПК 7.1.-7.2 ОК 06,07,09
	31.Практическое занятие 31. Приготовление холодных напитков	2/2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>Учебная практика по ПМ.07</b>		<b>144/144</b>	ПК 7.1., 7.2 ОК 04,05
1Механическая кулинарная обработка подготовка, нарезка традиционных видов овощей, грибов и приготовление овощных полуфабрикатов.		6/6	
2 Механическая кулинарная обработка подготовка, нарезка традиционных видов овощей, грибов и приготовление овощных полуфабрикатов.		6/6	
3 Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов.		6/6	

4. Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов.	6/6		
5. Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, субпродуктов и приготовление основных мясных полуфабрикатов.	6/6		
6. Приготовление, оформление горячих и холодных супов.	6/6		
7. Приготовление, оформление горячих и холодных супов.	6/6		
8. Приготовление, оформление горячих и холодных супов.	6/6		
9. Приготовление простых горячих и холодных соусов.	6/6		
10. Приготовление, оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	6/6		
11. Приготовление, оформление каш и гарниров из круп, простых блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	6/6		
12. Приготовление, оформление блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, теста.	6/6		
13. Приготовление, оформление простых блюд из рыбы.	6/6		
14. Приготовление, оформление простых блюд из рыбы	6/6		
15. Приготовление, оформление блюд из мяса.	6/6		
16. Приготовление, оформление горячих блюд из рубленого мяса и субпродуктов.	6/6		
17. Приготовление, оформление блюд из сельскохозяйственной птицы.	6/6		
18. Приготовление, оформление бутербродов, салатов, простых холодных закусок разнообразного ассортимента.	6/6		
19. Приготовление, оформление бутербродов, салатов, простых холодных закусок разнообразного ассортимента.	6/6		
20. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных блюд разнообразного ассортимента.	6/6		
21. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных блюд разнообразного ассортимента.	6/6		
22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд.	6/6		
23. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков.	6/6		
24. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков.	6/6		
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 07 и ПП 07.			
<b>Производственная практика</b>	<b>144/144</b>		ПК 7.1-7.2 ОК 03,04
<b>Виды работ:</b>			
1. Механическая кулинарная обработка подготовка, нарезка традиционных видов овощей, грибов и приготовление овощных полуфабрикатов.	6/6		

2.	Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов.	6/6
3.	Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов.	6/6
4.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, субпродуктов и приготовление основных мясных полуфабрикатов.	6/6
5.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, субпродуктов и приготовление основных мясных полуфабрикатов.	6/6
6.	Приготовление, оформление горячих и холодных супов.	6/6
7.	Приготовление, оформление горячих и холодных супов.	6/6
8.	Приготовление простых горячих и холодных соусов.	6/6
9.	Приготовление, оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	6/6
10.	Приготовление, оформление каш и гарниров из круп, простых блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	6/6
11.	Приготовление, оформление блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, теста.	6/6
12.	Приготовление, оформление простых блюд из рыбы.	6/6
13.	Приготовление, оформление блюд из мяса.	6/6
14.	Приготовление, оформление горячих блюд из рубленого мяса и субпродуктов.	6/6
15.	Приготовление, оформление блюд из сельскохозяйственной птицы.	6/6
16.	Приготовление, оформление бутербродов, салатов, простых холодных закусок разнообразного ассортимента.	6/6
17.	Приготовление, оформление бутербродов, салатов, простых холодных закусок разнообразного ассортимента.	6/6
18.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных блюд разнообразного ассортимента.	6/6
19.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных блюд разнообразного ассортимента.	6/6
20.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.	6/6
21.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.	6/6
22.	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков.	6/6
23.	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков.	6/6

<b>24. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 07 и ПП 07.</b>	6/6	
<b>Промежуточная аттестация в форме в форме квалификационного экзамена</b>	<b>12/12</b>	
<b>Всего</b>	<b>526/432</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства» оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: «Зона выпечки десертов», «Зона ресторанного сервиса» оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», «Зона выпечки десертов», «Зона ресторанного сервиса» оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537971> (дата обращения: 17.05.2024).

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

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

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

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

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. 369

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

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

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

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

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

11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

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

14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

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

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

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.

18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

19. 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.

20. 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», 2016. – 416 с.

21. 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», 2016. – 192 с

22. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с 370



23. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
25. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
26. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2016. – 512 с.
28. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.
29. 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», 2016. – 192 с.
30. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
31. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	<p>Выполняет все действия по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p><b>ПК 1.2.</b> <b>ПК 1.3.</b> <b>ПК 1.4.</b></p>	<p>Подготавливает, обрабатывает различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.1</b></p>	<p>Выполняет все действия по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.2.</b> <b>ПК 2.3.</b> <b>ПК 2.4.</b> <b>ПК 2.5.</b> <b>ПК 2.6.</b> <b>ПК 2.7.</b> <b>ПК 2.8.</b></p>	<p>Приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных</li> </ul>	

	<p>разделочных досок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию,</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--

	<p>рецептуре</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<b>ПК 3.1</b>	<p>Выполняет все действия по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.2.</b> <b>ПК 3.3.</b> <b>ПК 3.4.</b> <b>ПК 3.5.</b> <b>ПК 3.6.</b></p>	<p>Приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,</li> </ul> </li> </ul>	



	<p>инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.1</b></p>	<p>Выполняет все действия по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - выполнения заданий</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>экзамена по модулю;</p> <p>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 4.2.</b></p> <p><b>ПК 4.3.</b></p> <p><b>ПК 4.4.</b></p> <p><b>ПК 4.5.</b></p>	<p>Приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим</li> </ul>	

	<p>нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых</li> </ul>	
--	--	--

	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования</li> </ul> <p>(чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 5.1</b></p>	<p>Выполняет все действия по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.2.</b> <b>ПК 5.3.</b> <b>ПК 5.4.</b> <b>ПК 5.5.</b></p>	<p>Приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и</li> </ul>	

	<p>подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки</li> </ul>	
--	---	--

	готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованно ставит цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- адекватно оценивает и самооценивает эффективность и качество выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p>
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– - использует различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</li> </ul>	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует ответственность за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</li> </ul>	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</li> <li>– обосновывает анализ работы членов команды (подчиненных)</li> </ul>	
ОК 05.	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-грамотностью устной и письменной речи,</li> <li>– - ясностью формулирования и изложения мыслей</li> </ul>	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– - соблюдает нормы поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эффективно выполняет правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</li> <li>– знает и использует ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций</li> </ul>	
ОК 08.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно выполняет правил ТБ</li> <li>– во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</li> </ul>	
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– - эффективно использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</li> </ul>	

ОК 10.	– - эффективно использует в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
--------	---	--



**Приложение 3.9**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**(преддипломная практика)**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ Производственной практики (преддипломная).....</b>	<b>3</b>
<i>1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<b>2. Структура и содержание производственной практики .....</b>	<b>16</b>
<i>2.1. Трудоемкость освоения производственной практики .....</i>	<i>16</i>
<i>2.2. Содержание производственной практики .....</i>	<i>17</i>
<b>3. Условия реализации производственной пратики.....</b>	<b>36</b>
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>36</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>36</i>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

## 1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы

Целями производственной (преддипломной) практики являются: сбор, обобщение и анализ материалов, необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы, по защите которой Государственной экзаменационной комиссией оценивается готовность будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности. Она направлена на решение конкретных задач дипломной работы в соответствии с выбранной темой на основе применения теоретических знаний, полученных в период обучения, и практических навыков, приобретенных за время прохождения предыдущих видов практики.

Задачи производственной (преддипломной) практики:

1) приобретение более глубоких профессиональных навыков, необходимых при решении конкретных профессиональных задач в определенном виде деятельности, установленном ФГОС ВО;

2) закрепление специальных и теоретических знаний и практических навыков, полученных в процессе обучения и их рациональное сочетание с умением решать вопросы, возникающие в практической деятельности;

3) определение уровня сформированности профессиональных и общих компетенций у будущего специалиста;

4) сбор, обобщение и анализ практического материала, необходимого для подготовки и написания выпускной квалификационной работы.

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен освоить основной вид деятельности Производственной преддипломной практики и соответствующие общие компетенции и профессиональные компетенции:

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Приложение 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"><li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li><li>– определять этапы решения задачи;</li><li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li><li>– составить план действия;</li><li>– определить необходимые ресурсы;</li><li>– владеть актуальными</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li><li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li><li>– методы работы в профессиональной и</li></ul>	-

	<p>методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– реализовать составленный план;</li> <li>– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<p>смежных сферах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– структуру плана для решения задач;</li> <li>– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять задачи для поиска информации;</li> <li>– определять необходимые источники информации;</li> <li>– планировать процесс поиска;</li> <li>– структурировать получаемую информацию;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>– приемы структурирования информации;</li> <li>– формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>	-
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	-
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>– основы проектной деятельности</li> </ul>	-
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности социального и культурного контекста;</li> <li>– правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>	-
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать и описывать значимость своей профессии;</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>– значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>– стандарты антикоррупционного</li> </ul>	-

		поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>– пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>	-
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные средства и устройства информатизации;</li> <li>– порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>	-
ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>– особенности произношения;</li> <li>– правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	
ОК11	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- определять источники финансирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</li> <li>- правила разработки бизнес-планов</li> <li>порядок выстраивания презентации</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>	

### 1.2.1 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
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.
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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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

1.2.2. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- 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; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
Уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать



	<p>рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> </ul> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> </ul> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li> <li>- правила составления заявок на продукты.</li> </ul>
ПМ.02	<p>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>
Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к</li> </ul>

	<p>безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок .</li> </ul>
ПМ.03	<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>
Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции 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;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами 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; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- 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;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции .</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul>
ПМ. 04	<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>

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- 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;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.</li> </ul>
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

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- 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;</li> <li>- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>- 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;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных</li> </ul>

	<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</li> </ul>
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.</li> </ul> <p><i>иметь практический опыт в:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке различных видов меню, разработке 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;</li> <li>- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li> <li>- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</li> </ul>

Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>- основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- классификацию организаций питания;</li> <li>- структуру организации питания;</li> <li>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>- виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>- основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>- правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов.</li> </ul>
-------	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия		
в т.ч.		
Теоретические занятия		
Практические занятия	144	144
Консультации		
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
<b>Всего</b>	<b>144</b>	<b>144</b>



## 2.2. Содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов/ недель	Из 3 графы, в том числе в форме практической подготовки	Виды производственных работ
	<b>Преддипломной практика</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	
<b>1</b>	<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>(Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции).</p>	<b>6</b>	6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ во всех производственных цехах.</li> <li>2. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>3. Оценка качества сырья.</li> <li>4. Механическая кулинарная обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</li> <li>5. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>6. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>7. Оценка качества готовых полуфабрикатов.</li> <li>8. Упаковка, маркировка, охлаждение, замораживание полуфабрикатов.</li> <li>9. Соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов.</li> </ol>

2	<p>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>Приготовление сложной кулинарной продукции.</p> <p>Приготовление сложных супов, в том числе фирменных, региональных.</p>	6	6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>3. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</li> <li>4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного</li> </ol>

				ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 8. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
3	Приготовление сложных соусов, для кулинарной продукции.	6	6	1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. 4. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
4	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	6	1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом

				<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>4. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
5	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	6	6	<p>1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>3. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>

6	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	6	<p>1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>3. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
7	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	6	<p>1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

				8. Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
8	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.	6	6	<p>1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>5. Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

9	<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>	6	6	<p>1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
10	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных</p>	6	6	<p>1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>

	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			<p>2. 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>3. Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
11	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.	6	6	<p>1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>3. Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
	Организация и ведение процессов			1. Организация подготовки рабочих мест,



<b>12</b>	приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>6</b>	<b>6</b>	<p>оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>4. Разработка, адаптация рецептур холодных десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<b>13</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>6</b>	<b>6</b>	<p>1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

				<p>3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>4. Разработка, адаптация рецептур горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
--	--	--	--	---

14	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	6	6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>2. Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.</li> <li>3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.</li> <li>4. Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</li> </ol>
15	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	6		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>2. Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</li> <li>3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских</li> </ol>

				<p>изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>4. Разработка, адаптация рецептурмучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
16	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	6		<p>1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>2. Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Разработка, адаптация рецептур мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>

<b>17</b>	<p>Ознакомление с предприятием, его характеристика, анализ деятельности(организационная структура, подчиненность, форма собственности, лицензирование продажи отдельных групп товаров).</p> <p>Структура управления предприятием.</p>	<b>6</b>	6	<p>1. Ознакомление с предприятиемИзучение и краткая характеристика предприятия общественного питания (организационная структура, подчиненность, форма собственности, лицензирование продажи отдельных групп товаров).</p> <p>2. Структура управления предприятием.</p> <p>3. Стажировка в качествезаведующегопроизводством(шеф-повара), его заместителя, начальника цеха.</p> <p>4.Изучение прав и обязанностей руководителя организации общественного питания.</p> <p>5. Должностные обязанности специалиста по поварскому и кондитерскому делу, заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха.</p> <p>6. Система материальной ответственности на предприятии.</p>
<b>18</b>	<p>Организация работы предприятия.</p> <p>Структура производства.</p>	<b>6</b>	6	<p>1. Организация работы предприятия.</p> <p>2. Структура производства.</p> <p>Организация работы производственныхпомещений предприятия.</p> <p>3. Организация работы складских помещений.</p>

				<p>4. Организация работы торговых помещений.</p> <p>5. Организация работы административно-бытовых помещений.</p> <p>6. Анализ материально-технической базы предприятия.</p> <p>7. Составление схем организации производства и управления процессами закупки сырья.</p> <p>8. Изучение технологического процесса (основные схемы технологического процесса, применяемые на данном предприятии общественного питания, схема планировки зала, формы обслуживания клиентов, количество посадочных мест, режим работы предприятия, режимы и способы производства продукции на предприятии).</p> <p>9. 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.</p>
19	<p>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	6	6	<p>1. Разработка ассортимента блюд, кулинарной и кондитерской продукции, напитков, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>2. Соответствие меню в соответствии техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей.</p> <p>3. Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания (правила составления меню и виды меню). Праздничные, тематические меню.</p> <p>4. Участие в приеме и оформлении заказов на</p>

				<p>организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню.</p> <p>5. Составление описаний блюд для меню.</p> <p>6. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p> <p>7. Расчет выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей.</p> <p>8. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций.</p> <p>9. Расчет энергетической ценности блюд в меню.</p>
20	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	6	6	<p>1. Производственная программа и ее реализация.</p> <p>2. Анализ материально-технической базы предприятия.</p> <p>3. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.</p> <p>Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).</p> <p>4. Организация поставки продуктов.</p> <p>5. Сертификаты соответствия товара.</p> <p>6. Правила приемки товаров и едокументальное оформление (дефекты упаковки, маркировки продукции, из причины, порядок приемки товаров по</p>

				<p>качеству, виды сопроводительных документов).</p> <p>7. Оценка качества поступающего сырья и изготавливаемой продукции (организация контроля качества товаров при приемке, хранении и реализации, обеспеченность торгового предприятия нормативной технической документацией по вопросам качества).</p> <p>8. Организация хранения продуктов.</p> <p>9. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов.</p> <p>10. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения.</p> <p>Участие в работе инвентаризационной комиссии</p> <p>11. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.</p> <p>12. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.</p>
<b>21</b>	<p>Оперативное планирование работы производства.</p> <p>Текущее планирование, координация деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<b>6</b>		<p>1. Оперативное планирование работы производства. Разработка производственной программы и ее реализация.</p> <p>2. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.</p> <p>3. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с</p>



				<p>производственным заданием (программой).</p> <p>4. Разработка плана-меню, наряда-заказа.</p> <p>5. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>Работа со Сборником рецептур по определению нормзакладки продуктов, отходов.</p> <p>6. Составление заявок (требований) и участие в получении необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве</p> <p>7. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.</p> <p>8. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).</p> <p>9. Составление графиков работы.</p> <p>10. Оформление табеля учета рабочего времени.</p>
22	<p>Расчет основных производственных показателей.</p> <p>Формы документов и порядок их заполнения.</p>	6	6	<p>1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.</p> <p>2. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.</p> <p>3. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства.</p> <p>Оформление калькуляционной карточки.</p> <p>4. Заполнение документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе</p>

				<p>производства(требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов).</p> <p>5. Заполнение 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(акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников, дневного заборного листа).</p> <p>6. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.</p> <p>7. Разработка нормативно-технологической документации организации питания.</p>
<b>23</b>	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>6</b>	<b>6</b>	<p>1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания.</p> <p>2. Описание элементов системы обслуживания (сервиса). Методов обслуживания. Методы расчета с посетителями.</p> <p>3. Освоение технологического оборудования, аппаратов, автоматизации процессов, контрольно-измерительных приборов по регулированию основных параметров хранения и переработки продукции.</p> <p>4. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания.</p>

				<p>5. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции.</p> <p>7. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ(журнал по технике безопасности).</p> <p>8. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. (санитарный журнал).</p> <p>9. Учет рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>10. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля.</p> <p>11. Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах.</p> <p>12. Органолептическая оценка качества пищи. Работа в бракеражной комиссии. Ведение бракеражного журнала.</p> <p>13. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>
24	Дифференцированный зачет	6	6	
	<b>Итого по Преддипломной практике</b>	<b>144 ч/ 4 недели</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАТИКИ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Оснащенные базы практики, в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

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

1. Аграновский, Е.Д. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. – Москва: Экономика, 2022. – 254 с. – Текст: непосредственный.

2. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – Москва: Мастерство, 2020. – 216 с. – Текст: непосредственный.

3. Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студенческих учреждений высшего профессионального образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – Москва: Издательский центр «Академия», 2023. – 416 с. – ISBN978-5-7695-9599-8. – Текст: непосредственный.

4. 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», 2021. – 384 с. – ISBN 978-5-4468-2937-8. – Текст: непосредственный.

5. 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. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-1168-7. – Текст: непосредственный.

6. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – Москва: ДеЛи принт, 2023. – 590 с. – ISBN 594343027 X. – Текст: непосредственный.

7. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – Москва: Издательский центр «Академия», 2022. – 336 с. ISBN 978-5-4468-2854-8. – Текст: непосредственный.

8. Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – Москва: Издательский центр «Академия», 2022. – 80 с. – ISBN 978-5-4468-6728-8. – Текст : непосредственный.

9. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин. – Москва: Издательский центр «Академия» 2021 г. – 320 с. – ISBN978-5-7695-9267-6. Текст: непосредственный.

10. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – Москва: Альфа, 2021. – 416 с. – ISBN 978-5-98281-114-1. – Текст непосредственный.

11. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – Москва: ИД «Деловая литература», 2020. – 544 с. – ISBN 5-93211-015-5. – Текст: непосредственный.

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-51232. – Текст: непосредственный.

13. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для средн. проф. образования / З. П. Матюхина. – Москва: Академия, 2020. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-2216-4. – Текст непосредственный.

14. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – Москва: КолосС, 2022. – 247 с. – ISBN 5-9532-0206-7. – Текст: непосредственный.

15. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва: Ресторанные ведомости, 2023. – 512 с. – Текст: непосредственный.

16. Радченко, С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – Москва: «Феникс», 2022 – 373 с. – ISBN 5-222-07248-7. – Текст непосредственный.

17. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с. – ISBN 5-7695-1164-8. – Текст: непосредственный.

18. Шеламова, Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – Москва: Издательский центр «Академия», 2022. – 64 с. – ISBN 978-5-7695-8250-9. – Текст: непосредственный.

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

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [сайт]. – Москва, 2021. – URL: <http://windo.edu.ru> (дата обращения 31.05.2024 г.). – Текст: электронный.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов [сайт]. – Москва, 2006-2021. – URL: <http://school-collection.edu.ru> (дата обращения 31.05.2024 г.). – Текст: электронный.

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: [сайт]. – Москва, 1999 – URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> (дата обращения: 31.05.2024 г.). – Текст: электронный.

4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания: [сайт] – Москва, 2021 – URL: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> (дата обращения: 31.05.2024 г.). – Текст: электронный.

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: [сайт] – Москва, 2003 – URL: [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) (дата обращения: 31.05.2024 г.). – Текст: электронный.

6. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: [сайт] – Москва, 2001 – URL: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758) (дата обращения: 31.05.2024 г.). – Текст: электронный.

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: [сайт] – Москва, 2001 – URL: [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) (дата обращения: 31.05.2024 г.). – Текст: электронный.

8. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [сайт] – Москва, 2001 – URL:

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) (дата обращения: 31.05.2024 г). – Текст: электронный.

9. Вестник индустрии питания [сайт] – Москва, 2021 – URL: <http://www.pitportal.ru/> (дата обращения: 22.08.22 г). – Текст: электронный.

10. Всё о весе [сайт] – Москва, 2020 – URL: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru) (дата обращения: 31.05.2024 г). – Текст: электронный.

11. Грамотей: электронная библиотека [сайт] – Москва, 2021 – URL: [www.gramotey.com/](http://www.gramotey.com/) (дата обращения: 31.05.2024 г). – Текст: электронный.

12. Каталог бесплатных статей [сайт] – Москва, 2010 – URL: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com) (дата обращения: 31.05.2024 г). – Текст: электронный.

13. Каталог ГОСТов [сайт] – Москва, 2019 – URL: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru) (дата обращения: 31.05.2024 г). – Текст: электронный.

14. Fictionbook.lib [сайт] – Фикшнбук, 2021 – URL: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru) (дата обращения: 31.05.2024 г). – Текст: электронный.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/ разработан ОАО «ВНИИС». – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 8 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 48 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Cftering. Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. Generals pecifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые

2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for layout development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 16 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2015. – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модулей	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Осуществление обработки, подготовки различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения производственных работ.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Оптимальность осуществления процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществление разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме 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.	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ



<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>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения производственных работ.</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>Осуществление приготовления, непродолжительного хранения 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>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки 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>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки 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 подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Осуществление 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>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</p>	<p>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	форм обслуживания.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении производственных работ.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Осуществление разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществление приготовления, непродолжительного хранения 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.	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки 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.	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки 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	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных	
		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения производственных

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	работ.
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.	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении производственных работ
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществление разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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.	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ.
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.	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения производственных работ.
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.	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.4.	Осуществление приготовления,	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении производственных работ</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>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</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>Осуществление разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных 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>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения производственных работ</p>
<p>ПК. 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	

категорий потребителей, видов и форм.	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.	Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки 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.	Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении производственных работ
ПК. 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Осуществление разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществление разработки 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.	Осуществление текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении производственных работ, анализа проведенного исследования.
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	
ПК 6.4 Осуществлять организацию и	Осуществление организации и контроля текущей деятельности	

контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	подчиненного персонала.	Экспертное наблюдение и оценка отчетов по производственной (преддипломной) практике.
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Осуществление инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модулей	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Экспертное наблюдение и оценка освоения общих компетенций при выполнении производственных работ.  Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения производственных работ.  Оценка результативности работы обучающегося при выполнении производственных работ.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществление поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирование и реализация собственного профессионального и личностного развития.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работа в коллективе и команде, эффективность взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами: – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста: - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе.	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей. - понимание значимости своей профессии.</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях: - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Использование информационных технологий в профессиональной деятельности: - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Использование профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка защиты отчетов по производственной (преддипломной) практике.</p>

**Приложение 3**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Русского языка и литературы»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОУП.01 Русский язык, ОУП.02 Литература
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	



7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см
13	РП, ФОС по ОУП.01 Русский язык и ОУП.02 Литература	УМК	основное	-

Кабинет «Математики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОУПУ.03 Математика
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Комплект чертежных инструментов	Оборудование	специализированное	Линейка 1м, транспортир, угольник, циркуль.	
13	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
14	Демонстрационные модели	Оборудование	специализированное	Прямоугольный параллелепипед, куб, октаэдр, тетраэдр, пирамида, икосаэдр, додекаэдр, цилиндр, конус	
15	РП, ФОС по ОУПУ.03 Математика	УМК	основное	-	

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500х400х1500 мм	ОУП.04 Иностранный язык, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000х450х700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920х1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Интерактивная панель	оборудование	основное	Соотношение сторон экрана: 16:9, наличие пульта дистанционного управления в комплекте, наличие кабеля питания от электросети в комплекте поставки, наличие стилуса в комплекте поставки не менее 1, диагональ не менее 75 дюймов, наличие встроенного вычислительного блока, базовая	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				тактовая частота процессора: не менее 2 ГГц, количество ядер процессора: не менее 4, стойка в комплекте	
10	Наглядно-иллюстративные средства обучения	Оборудование	специализированное	Плакаты	
11	РП, ФОС по ОУП.04 Иностранный язык, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	УМК	основное		

Кабинет «Физики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500х400х1500 мм	ОУП.06 Физика
2	Тумба	Мебель	основное	Не менее 3 ящика, габаритные размеры не менее 300х400х500 мм	
3	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
4	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
5	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000х450х700 мм	
6	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
7	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
8	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
9	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
10	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
11	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
12	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
13	Комплекты лабораторные	оборудование	специализированное	Механика, электродинамика, термодинамика	
14	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
15	РП, ФОС по ОУП.06 Физика	УМК	основное	-	

Кабинет «Химии и биологии», «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Экологических основ природопользования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОУП.07 Химия, ОУП.08 Биология,
2	Тумба	Мебель	основное	Не менее 3 ящика, габаритные размеры не менее 300x400x500 мм	ЕН.01 Химия, ЕН.02 Экологические основы

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	природопользования, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
4	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
5	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
6	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
7	Шкаф для химических реактивов	Мебель	специализированное	Ширина 800 Глубина 400 Высота 1950 Материал: ЛДСП; Толщина материала: 16 мм	
8	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
9	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
10	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
11	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
12	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
13	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. x 2,0 м.	
14	Комплекты лабораторные	оборудование	специализированное	Колбы, мерная посуда, пробирки, стаканы, реактивы, воронки	
15	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16	Наглядно – иллюстративные средства обучения	оборудование	специализированное	Плакаты с таблицей Менделеева, Электрохимических рядов	
17	РП, ФОС по ОУП.07 Химия, ОУП.08 Биология, ЕН.01 Химия, ЕН.02 Экологические основы природопользования	УМК	основное	-	

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500х400х1500 мм	ОУП.09 История, ОУП.10 Обществознание, ОУП.11 География, ДУП.02 Проектная деятельность, ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.05 Психология общения
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000х450х700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
13	РП, ФОС по ОУП.09 История, ОУП.10 Обществознание, ОУП.11 География, ДУП.02 Проектная деятельность, ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.05 Психология общения	УМК	основное	-	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. x 2,0 м.	
12	Учебно-лабораторное оборудование	Оборудование	специализированное	Носилки, противогаз, аптечка, сумка санинструктора, дозиметр бытовой, макет автомата Калашникова, респиратор, винтовка	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				пневматическая, компас, цифровой датчик пульса	
13	Робот – тренажер «МАКСИМ II»	Оборудование	Специальное	Тренажер для отработки ИВЛ и непрямого массажа сердца	
14	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
15	РП, ФОС ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	УМК	основное	-	

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Интерактивная панель	оборудование	основное	Соотношение сторон экрана: 16:9, наличие пульта дистанционного управления в комплекте, наличие кабеля питания от	

				электросети в комплекте поставки, наличие стилуса в комплекте поставки не менее 1, диагональ не менее 75 дюймов, наличие встроенного вычислительного блока, базовая тактовая частота процессора: не менее 2 ГГц, количество ядер процессора: не менее 4, стойка в комплекте
7	Цифровая видеочкамера штативом	со оборудование	специализированное	UHD 4K, Тип стабилизатора изображения Оптический, Число пикселей матрицы не менее 7 МП, ЖК-экран, видеоискатель, встроенный осветитель, запись на карту памяти, USB, Wi-Fi, выход HD-SDI, выход HDMI, выход на наушники, микрофонный вход
8	Комплект студийного света и аксессуаров	оборудование	специализированное	Осветитель с сетевым адаптером, кабелем питания и аккумуляторной площадкой не менее 3 шт, Шторки не менее 3 шт, Софтбокс с сотами не менее 2 шт, проекционная насадка не менее 1шт, набор сетчатых масок не менее 1 шт, заслонка отсекающая не менее 1 шт, диафрагма не менее 1 шт, Набор масок – 1 шт.набор для цветowych эффектов не менее 1 шт, набор светофильтров коррекции цветовой температуры не менее 1 шт, стойка осветительная не менее 3 шт, сумка для стоек не менее 1 шт
9	Комплект для предметной съёмки	Мебель	специализированное	Пластиковый фон, система установки фона
10	Каркас с фоном хромакеем	Оборудование	специализированное	Каркас с фоном хромакеем не менее 1x2 м на планке, не менее чем из 2 секций, шириной не менее 1 метра, с прищепками, для организации предметной съёмки, рекламной продукции
11	Сейф-тележка для хранения и зарядки ноутбуков	оборудование	основное	Высота не менее 400 мм, ширина не менее 400 мм, не менее 30 ячеек для ноутбуков

12	Часы	оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см
13	Ноутбук	оборудование	основное	Диагональ от 39,6 см, частота обновления экрана не менее 60 Гц, процессор с не менее чем 6 ядрами, оперативная память не менее 16 Гб, разрешение 1 920 x 1 080 пикселей, наличие usb портов, не менее 2, предустановленное системное программное обеспечение, антивирусное программное обеспечение
14	Мышь компьютерная	оборудование	основное	беспроводная, оптическая лазерная
15	Моноблок		основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение
16	МФУ		основное	Черно-белое, лазерное, А4
17	Программное обеспечение Графический редактор	ТС	специализированное	Позволяют создавать, редактировать и обрабатывать изображения без потери качества, 1 лицензия на 30 раб. Мест
18	Программное обеспечение Видеоредактор		специализированное	Позволяют резать, склеивать, корректировать содержимое роликов и выполнять иные изменения исходного материала, 1 лицензия на 30 раб. мест
19	РП, ФОС по ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	УМК	основное	

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	специализированное	Ширина не менее 70 см, глубина не менее 35 см, высота не менее 150 см, не менее 5 полок, распашной	ОУПУ.05 Информатика, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.10ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности
2	Шкаф	Мебель	Основное	Ширина не менее 70 см, глубина не менее 35 см, высота не менее 150 см, не менее 2 полок, распашной, наличие штанги для одежды	
3	Тумба	Мебель	Основное	Не менее 3 ящика, габаритные размеры не менее 300х400х500 мм	
4	Стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры не менее 300х120х70 см, для переговоров	
5	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см	
6	Стол	Оборудование	специализированное	для вычислительной техники, габаритные размеры не менее 60х40х70см	
7	Стол обучающегося	Мебель	Основное	Габаритные размеры не менее ШхГхВ: 120х80х70 см	
8	Стул обучающегося	Мебель	специализированное	эргономический с подлокотниками, глубина сиденья не менее 40 см	
9	Стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры не менее ШхГхВ: 120х80х70 см	
10	Стул	Мебель	Основное	Эргономический с подлокотниками, глубина сиденья не менее 40 см	
11	МФУ	Оборудование	специализированное	Лазерное, цветное, двустороннее поточное сканирование, формат А4, автоматическая двусторонняя печать	
12	Источник бесперебойного питания	Оборудование	специализированное	Напольного типа, подключение внешних АКБ, однофазный вход / однофазный выход, ONLINE, не менее 2000 ВА/1600 Вт.	

13	Цифровой фотоаппарат	Оборудование	специализированное	Беззеркальный, со сменной оптикой и объективом в комплекте, число Мп матрицы не менее 20, минимальное расстояние съемки в диапазоне от 0,3-0, 6 м, для отработки навыков работы с цифровой техникой, подготовки изображений для последующей обработки
14	Цифровая видеокамера	Оборудование	специализированное	Система быстрой гибридной автофокусировки, не менее 4 диапазонов отслеживания, сенсорная ЖК-панель, сверхзамедленная съемка, для отработки навыков работы с цифровой техникой, подготовки изображений для последующей обработки
15	Штатив	Оборудование	специализированное	Тренога напольная для телефона, фотоаппарата, камеры, система трипод, максимальная высота не менее 1м
16	Акустическая система	Оборудование	специализированное	Суммарная звуковая мощность: 80 Вт, питание от сети, для видео-конференц связи, для отработки навыков удпленного взаимодействия в рамках осваиваемых видов деятельности
17	Система видео-конференц связи	Оборудование	специализированное	Центральный блок конференц-системы (1 шт) Проводной микрофонный пульт председателя не менее (1 шт) Проводной микрофонный пульт делегата не менее (9 шт) PTZ Камера (1 шт) Настенный кронштейн (1 шт) Акустическая система не менее (2 шт), для отработки навыков взаимодействия в рамках осваиваемых видов деятельности
18	Часы	Оборудование	Основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см
19	Планшет	Оборудование IT	специализированное	Предустановленная ОС, количество ядер не менее 4, оперативная память не менее 4 Гб, встроенная память не менее 128 Гб, для отработки навыков работы с мобильными приложениями банков

20	Видеостена	Оборудование IT	специализированное	Не менее чем 2*2 элемента, в комплекте панели, настенный крепеж, контроллер, комплект коммутационных кабелей, для отработки навыков удпленного взаимодействия в рамках осваиваемых видов деятельности, в том числе при организации онлайн презентаций, выступлений, дистанционных форматов обучения, трансляций
21	Системный блок, монитор, клавиатура, мышь	Оборудование IT	специализированное	Предустановленная ОС, не менее 4 ядер, оперативная память не менее 8 Гб, антивирусное программное обеспечение, Диагональ не менее 40 см, соотношение сторон 16:9, Габаритные размеры клавиатуры не менее 200 x 120 x 20 мм, беспроводная, оптическая лазерная, офисный пакет
22	Гарнитура	Оборудование	специализированное	Тип наушников: полноразмерные; Минимальная воспроизводимая частота не менее 20 Гц, максимальная воспроизводимая частота не менее 2000 Гц; крепление микрофона: подвижное; Чувствительность микрофона: не менее 34 дБ
23	Системный блок, манипулятор типа мышь, клавиатура, монитор	Оборудование IT	специализированное	Предустановленная ОС, не менее 4 ядер, оперативная память не менее 8 Гб, антивирусное программное обеспечение, Габаритные размеры клавиатуры не менее 200 x 120 x 20 мм, мышь беспроводная, оптическая, лазерная, монитор: диагональ не менее 40 см, соотношение сторон 16:9, офисный пакет
24	Интерактивная панель	Оборудование IT	специализированное	Соотношение сторон экрана: 16:9, наличие пульта дистанционного управления в комплекте, наличие кабеля питания от электросети в комплекте поставки, наличие стилуса в комплекте поставки не менее 1, диагональ не менее 75 дюймов, наличие встроенного вычислительного блока, базовая тактовая частота процессора: не менее 2 ГГц, количество ядер процессора: не менее 4, стойка в комплекте, для визуализации изучаемого материала, демонстрации работы с приложениями в офлайн и онлайн режимах

25	РП и ФОС по ОУПУ.05 Информатика, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.10 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	УМК	Основное		
----	---	-----	----------	--	--

Кабинет «Правовых основ профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 600x350x1500 мм, распашной, наличие штанги для одежды	ДУП.01 Право, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
2	Тумба	Мебель	основное	1602x420x810 мм, 4 дверцы, распашной, фасад светлый	
3	Шкаф для бумаг	Мебель	основное	802x420x1867 мм, 5 полок, открытые и закрытые	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 130x50x70 см	
5	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
6	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 100x75x100 см	
7	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
8	Уничтожитель бумаг	оборудование	специализированное	объем корзины 14 л, максимальный формат А4	



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Брошюратор	оборудование	специализированное	Тип переплета пластиковые пружины, Привод механический, Максимальный формат А4, Максимальное кол-во переплетаемых листов 350, Максимальное кол-во перфорируемых листов 12	
10	Ламинатор	оборудование	специализированное	пакетный , формат А3, толщ. пленки 1 сторона 60-250 мкм, скорость 51 см/мин, для горячего и холодного ламинирования	
11	Демосистема настольная	оборудование	специализированное	Для размещения проектов, образцов заполнения документов не менее 10 панелей, А4, вращающаяся	
12	Часы	оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
13	Интерактивная раздвижная доска с магнитно-меловой поверхностью	оборудование	основное	Габаритные размеры не менее 2000 × 1000 × 100 мм, диагональ монитора 65, сенсорная панель, предустановленное программное обеспечение	
14	Сейф-тележка для хранения и зарядки ноутбуков	оборудование	основное	Высота не менее 400 мм, ширина не менее 600 мм, на 30 мест	
15	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Диагональ от 39,6 см, частота обновления экрана не менее 60 Гц, процессор с не менее чем 6 ядрами, оперативная память не менее 16 Гб, разрешение 1 920 x 1 080 пикселей, наличие usb портов, не менее 2, предустановленное системное программное обеспечение	
16	Мышь компьютерная	Оборудование ИТ	основное	Беспроводная, оптическая лазерная	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
17	Моноблок	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
18	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
19	Система электронного документооборота	ТС	специализированное	Автоматизирует основные операции документооборота, 1 лицензия на 30 раб мест	
20	РП, ФОС по ДУП.01 Право, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	УМК	основное		

Кабинет «Организации обслуживания»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОП.04 Организация обслуживания
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
13	РП, ФОС по ОП.04 Организация обслуживания	УМК	основное	-	

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100х150 см	
13	РП, ФОС по ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	УМК	основное	-	

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500х400х1500 мм	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000х450х700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
13	РП, ФОС по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	УМК	основное	-	

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
13	РП, ФОС по профессиональным модулям	УМК	основное	-	



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					<p>потребителей, видов и форм обслуживания,  ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала,  ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)</p>

## 1.2. Оснащение лабораторий и мастерских

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

Зона горячих блюд и отработки рецептур

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Вид	специализированное	Напряжение питания 220 В, габаритные размеры не менее 500*500*600 мм, не менее 5 уровней, номинальная мощность не менее 2,5 кВт, максимальная температура не менее 250 С, температурный щуп с учетом на одного обучающегося не менее 2-3 направляющих	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 ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности
2	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	220 В, не менее 500*570*670 мм уровней, номинальная мощность не менее 2,5 кВт, максимальная температура не менее 250С, температурный щуп, тип гастроемкости GN1/3	
3	Подставка под конвекционные печи	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее 500*600*700 мм	
4	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 9, расстояние между уровнями не менее 60 мм , производительность замораживания не менее 15 кг за4 часа, производительность охлаждения не менее 20 кг за 1,5 часа, габаритные размеры не менее 700х600х1500 мм, напряжение питания 380 В	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Миксер	Оборудование	специализированное	Планетарный, стационарный, мощность не менее 200 Вт, материал чаши нержавеющая сталь, объем чаши не менее 3л, наличие защитной крышки на чашу	выпускников (16675 Повар)
6	Часы электронные	Оборудование	Основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	220 В, габаритные размеры не менее 800х600х1800 мм, объем не менее 400 л, двери распашные, количество полок не менее трех	
8	Шкаф	МЕБЕЛЬ	Основное	Нейтральный, габаритные размеры не менее 1000х500х1500 мм	
9	Стеллаж 1	Оборудование	специализированное	Материал полок нержавеющая сталь, шаг регулировки полок не менее 85 мм, распределенная статическая нагрузка на полку 100 кг, полки, усиленные ребрами жесткости	
10	Стеллаж 2	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, шаг регулировки полок не менее 50 мм, высота не менее 1500 мм, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 400 мм	
11	Слайсер	Оборудование	специализированное	Управление поворотное, мощность не менее 0,25 кВт, напряжение питания 220 В, материал корпуса металл	
12	Блендер	Оборудование	специализированное	Барный, объем не менее 1 л, скорость не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 10000-38000об\мин 220 В, мощность не менее 1 кВт	
13	Фритюрница	Оборудование	специализированное	Установка настольная, подключение 220 В, количество ванн не менее 1, объем одной ванны не менее 5 л, ширина не менее 800 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 300 мм	
14	Печь микроволновая	Оборудование	специализированное	Управление электронное, 220 В, объем не менее 17 л, не менее 563*420*340 мм	
15	Набор для копчения	Оборудование	специализированное	Коптильный пистолет, крышка для коптильного пистолета, питание от аккумуляторных батарей, габаритные размеры не менее 80x200x250 мм	
16	Вакуумный упаковщик	Оборудование	специализированное	Газонаполнение, Размеры камеры не менее 200x350x50-100 мм, мощность не менее 0,3кВт, производительность насоса не менее 7 м3.ч	
17	Кухонная машина	Оборудование	специализированное	Скорость не менее 8000 об.мин, мощность не менее 1 кВт, напряжение питания 220 В, объем чаши не менее 1,5 л.	
18	Погружной термостат	Оборудование	специализированное	Максимальный объем емкости, не менее 30 л, t режим, °С +30...+93, управление электронное, таймер от 20 минут до 72 часов, наличие защиты от перегрева, наличие защиты от от низкого уровня воды, нержавеющая сталь, мощность не менее 1,5 кВт, напряжение питания 220 В	
19	Ванна для термостата	Оборудование	специализированное	Высота не менее 20 см, ширина не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 50 см, глубина не менее 40 см, нержавеющая сталь	
20	Бликсер	Оборудование	специализированное	Напряжение 220 В, высота не менее 400 мм, длина не менее 200 мм, ширина не менее 250 мм, мощность не менее 0,5 кВт, скорость не менее 2000 об/мин, наличие герметичной крышки со скребком, Прибор для тонкого измельчения и перемешивания пюреобразной массы	
21	Гриль контактный	Оборудование	специализированное	Материал жарочной поверхности: чугун, размер жарочной поверхности, не менее 400х200 мм, количество зон нагрева не менее 2, температурный режим, °С от +30...+300 Материал корпуса: нержавеющая сталь, мощность не менее 2 кВт, напряжение 220 В	
22	Подставка под печь, шкаф	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 600 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 750 мм	
23	Печь коптильня	Оборудование	специализированное	Низкотемпературная, объем камеры не менее 150 л, максимальная загрузка не менее 30 кг, количество уровней не менее 5, расстояние между уровнями не менее 30 мм, 220 В	
24	Смеситель	Оборудование	Основное	Поворотный носик, хромированное покрытие, одноручковый	
25	Ванна моечная 1	Оборудование	Основное	Двухсекционная, нержавеющая сталь,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				длина, не менее 1000 мм, ширина не менее 700 мм, высота не менее 700 мм	
26	Раковина	Оборудование	Основное	С пьедесталом, напольная, высота не менее 69 см	
27	Кутгер	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 220 В, потребляемая мощность не менее 1 кВт, объем чаши, не менее 1,5 л, скорость вращения, не менее 100 об/мин, плавная регулировка скоростей, чаша из нержавеющей стали, прибор для измельчения продуктов	
28	Миксер	Оборудование	специализированное	Материал корпуса пластик, турборежим, ручной, не менее 3 скоростей, 220 В	
29	Устройство душирующее	Оборудование	специализированное	На мойку, управление вентильное	
30	Электромясорубка с насадками	Оборудование	специализированное	Номинальная мощность не менее 500 Вт, максимальная мощность (при блокировке вала), не менее 1000 Вт, производительность, в кг/мин не менее 2 кг, наличие защиты от перегрузки, наличие системы реверса, насадки для приготовления колбас, насадка-соковыжималка, насадка мясорубка, листовая-овощерезка, раскатка для теста металлические в комплекте	
31	Стол универсальный	мебель	Основное	Габаритные размеры не менее 1500*500*750 мм, полка сплошная, столешница усиленная	
32	Блендер	Оборудование	специализированное	Погружной, мощность не менее 1000 Вт,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				количество скоростей не менее 2, переключение скоростей плавное, Режимы работы импульсный и турбо, измельчителей в комплекте не менее 1, количество насадок не менее 3, мерный стакан	
33	Мобильная стойка	Мебель	Основное	Стойка на колёсиках, для телевизоров не менее 35-78 дюймов. Высота не менее 1000 мм, нагрузка не менее 40 кг	
34	Телевизор	Оборудование	Основное	Диагональ не менее 75", разрешение 3840x2160 пикс, частота обновления не менее 60 Гц, поддержка Smart TV, наличие предустановленной операционной системы	
35	Кронштейн для ТВ	Оборудование	Основное	Для моделей с диагональю экрана не менее 37" - 75", материал корпуса металл, глубина до стены не менее 63 - 427 мм, диапазон регулировки наклона не менее + 10*/- 15*, поворотной-наклонный	
36	Потолочная камера	Оборудование	Основное	Разрешение выходного изображения Full HD 1080p, функция оптимизации , передача через USB в режиме реального времени, совместимость с интерактивными досками, съемка с разрешением не менее 4 К, для съемки вида сверху процесса	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				приготовления кулинарных изделий и демонстрация на экране телевизора при работе с укрупненными группами	
37	Стол 1	Мебель	Основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см, для проведения занятий, мастер-классов с укрупненными группами	
38	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, для проведения занятий, мастер-классов с укрупненными группами	
39	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее мм 800x800x700 мм, нержавеющая сталь, уапряжение питания 380 В мощность не менее 8 кВт, количество уровней не менее 5 электронная панель управления, наличие термощупа, для оптимизации работы при съемке и показе мастер- класса	
40	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Длина не менее 800 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 600 мм, нержавеющая сталь, количество уровней не менее 5	
41	Ванна моечная 2	Оборудование	Основное	Длина ванны не менее 500 мм, ширина ванны не менее 500 мм, глубина ванны не менее 250 мм, нержавеющая сталь	
42	Стеллаж 3	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, количество полок не	



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 4 шт, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 500, высота не менее 1500	
43	Плита 1	Оборудование	специализированное	Индукционная, двухсекционная	
44	Стол-тумба 3	Оборудование	Основное	Универсальный, без дверей, нержавеющая сталь, длина не менее 1500 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 750 мм	
45	Весы	Оборудование	специализированное	Наличие дисплея, наименьший вес не более 10 гр, наибольший не менее 2 кг, аккумуляторное питание, порционные	
46	Тележка шпилька	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 450x670x1560 мм	
47	Моноблок	Оборудование ИТ	Основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
48	Стол 2	Мебель	Основное	Ширина не менее 100 см, глубина не менее 40 см, высота не менее 66 см	
49	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, подлокотники, глубина не менее 40 см	
50	МФУ	Оборудование ИТ	Основное	Лазерное, черно-белое, А4, подключение проводное и/или wi-fi	
51	Камень точильный	Оборудование	специализированное	Комбинированный, ширина, не менее 150 мм, глубина не менее 50 мм, Высота, мм не менее 27, зернистость 5000	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
52	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
53	Приложение для web-камеры	Программное обеспечение	Основное	Захват видео, запись и трансляция, 1 лицензия на 1 рабочее место	
54	Стол-тумба 1	Оборудование	Основное	Универсальная, без дверей, нержавеющая сталь, длина не менее 1000 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 750мм	
55	Плита 2	Оборудование	специализированное	Индукционная, количество конфорок не менее 2, напряжение: 220, электронная панель управления, ширина не менее 350 мм, высота не менее 750 мм, глубина не менее 600 мм	
56	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Дискретность не более 2 гр, дисплей ЖК, максимальный предел взвешивания не менее 10 кг, мощность не менее 0,25 кВт, размеры платформы не менее 180x100	
57	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет желтый Ценовой сегмент низкий Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
58	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет синяя Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
59	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет зеленая Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
60	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет белая Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
61	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет красная Ценовой сегмент низкий Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
62	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет коричневая Ценовой сегмент низкий Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
63	Плита индукционная 3	Оборудование	специализированное	Установка настольная Количество конфорок не менее 1 Размер конфорок не менее 250x250 мм Конфорка индукционная Напряжение 220 В Мощность не менее 3 кВт Ширина не менее 330 мм Глубина не менее 430 мм Высота не менее 130 мм	
64	Стол-тумба 1	Оборудование	Основное	Универсальный, без дверей, нержавеющей сталь, длина не менее 1 000 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 650 мм	
65	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
66	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				габаритные размеры не менее 200х200х100 мм	
67	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг , длина струи не менее 1 м	
68	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	
69	РП, ФОС по профессиональным модулям ПМ.02, ПМ.07	УМК	основное		

#### Зона выпечки и десертов

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Раковина	Оборудование	Основное	Универсал, форма овал, ширина не менее 40 см, высота не менее 20 см, глубина чаши не менее 20 см, защита от перелива	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
2	Пьедестал для раковины	Оборудование	Основное	Ширина не менее 15 см, высота не менее 65 см	
3	Смеситель для раковины	Оборудование	Основное	Общая высота не менее 10 см, высота излива не менее 8 см, тип управления рычажный	
4	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 1200х600 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Печи	Оборудование	специализированное	габаритные размеры 970x1350x1720, напряжение питания 380 В,	потребителей, видов и форм обслуживания
6	Шкаф расстоечный	Оборудование	специализированное	Длина не менее 600 мм, ширина, не менее 500 мм, высота не менее 700 мм, напряжение питание 220 В, потребляемая мощность не менее 0,5 кВт	
7	Подставка под печь/шкаф	Оборудование	специализированное	Длина не менее 600 мм, ширина, не менее 700 мм, высота не менее 750 мм, нержавеющая сталь	
8	Спиральный тестомес	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее мм 400x600x500 мм, замес одной порции теста не менее 5 мин, количество оборотов дежи, не менее 5 об/мин, количество оборотов спирали, не менее 80 об/мин, наличие программы крутое тесто, количество скоростей не менее 2	
9	Электромясорубка	Оборудование	специализированное	Номинальная мощность не менее 500 Вт, максимальная мощность (при блокировке вала), не менее 1000 Вт, производительность, в кг/мин не менее 2 кг, наличие защиты от перегрузки, наличие системы реверса, насадки для приготовления колбас, насадка-соковыжималка	
10	Печь микроволновая	Оборудование	специализированное	Объем не менее 13 л, управление электронное, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2.5 кВт, ширина не менее 500 мм, глубина не менее 300 мм,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				высота не менее 250 мм	
11	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	Центрифужная, полуавтомат, мощность не менее 0,5 кВт, объём контейнера для сока не менее 0,5 л, не менее двух рабочих скоростей	
12	Упаковщик вакуумный	Оборудование	специализированное	Наличие опции газонаполнения, тип установки настольный, количество камер не менее 1, двойная запайка Производительность насоса не менее 6 м <sup>3</sup> /ч, размеры камеры не менее 200х300х40-80 мм, напряжение питания 220 В, мощность не менее 0.3 кВт	
13	Кофемолка	Оборудование	специализированное	Производительность не менее 4 кг/час, скорость вращения жерновов не менее 1000 об/мин, скорость помола: не менее 1,5 грамм/сек, ёмкость бункера для зерен не менее 0,5 кг, настольная, напряжение питания 220 В	
14	Дегидратор	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, регулируемая температура, таймер, электрическая панель управления, 220 В	
15	Часы электронные	Оборудование	специализированное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
16	Термомиксер	Оборудование	специализированное	Регулируемая скорость не менее 40 об/мин, объём кувшина не менее 1,5 л, напряжение питания 220 В, функция	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				защиты от перегрева, чаша из нержавеющей стали	
17	Коптильный пистолет	Оборудование	специализированное	Питание от аккумуляторных батарей, сетчатые фильтры в комплекте	
18	Стеллаж 2	Оборудование	специализированное	Ширина не менее 1000 мм, высота не менее 1500 мм, глубина не менее 500 мм, количество полок не менее 4	
19	Холодильник 1	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 660x700x1920 мм, 220 В	
20	Холодильник 2	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 600x590x1800 мм, 220 В	
21	Ларь морозильный	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 1000x700x920 мм, 220 В	
22	Пиrometer	Оборудование	специализированное	Лазерный, диапазон температур от -50 до 400, для измерения температуры готового изделия, приготовления шоколадных конфет и изделий	
23	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 380 В, мощность не менее 8 кВт, тип парообразования: инжектор, количество уровней не менее 8 Расстояние между уровнями не менее 50 мм, максимальная температура не менее 270 °С: Габаритные размеры не менее 800x800x1000 мм	
24	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Длина не менее 800 мм, ширина, не менее 700 мм, высота не менее 600 мм, нержавеющая сталь, количество уровней не менее 5	
25	Миксер	Оборудование	специализированное	Планетарный, стационарный,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мощность не менее 200 Вт, материал чаши нержавеющая сталь, объём чаши не менее 3л, наличие защитной крышки на чашу	
26	Весы	Оборудование	специализированное	Молекулярные, для взвешивания текстур молекулярной кухни, точность 0,1 гр	
27	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	220 В, габаритные размеры не менее 800х600х1800 мм, объём не менее 400 л, двери распашные, количество полок не менее трех	
28	Стеллаж 1	Оборудование	специализированное	Длина не менее 700 мм, ширина не менее 400 мм, высота не менее 1500 мм, нержавеющая сталь	
29	Плита	Оборудование	специализированное	Индукционная, кол-во конфорок не менее 4, мощность одной конфорки не менее 2,5 кВт, температурный режим, °С +40...+280, наличие таймера, защита от перегрева Напряжение питания 380 В	
30	Стол	Оборудование	специализированное	Универсальный, нержавеющая сталь, длина не менее 1500 мм, ширина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
31	Ванна моечная	Оборудование	Основное	С рабочей поверхностью, размер мойки не менее 400х400х300 мм длина вместе с рабочей поверхностью не менее 1000 мм, ширина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
32	Устройство душирующее	Оборудование	Основное	На мойку, управление вентильное	



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
33	Погружной блендер	Оборудование	специализированное	Тип погружной блендер, мощность не менее 1000 Вт, количество скоростей не менее 2, переключение скоростей плавное, Режимы работы импульсный и турбо, измельчителей в комплекте не менее 1, количество насадок не менее 3, мерный стакан	
34	Миксер	Оборудование	специализированное	Материал корпуса пластик, турборежим, ручной, не менее 3 скоростей, 220 В	
35	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
36	Сифон для сливок	Оборудование	специализированное	Профессиональный, кулинарный сифон, объем не менее 0.25 л, диапазон рабочих температур от 1 до 75С, нержавеющая сталь	
37	Тестораскатка-лапшерезка	Оборудование	специализированное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 0,55 Установка: Настольная Тип: лапшерезка Размер заготовки Мах, мм: 220 Толщина раскатки Min, мм: 1 Толщина раскатки Мах, мм: 4 Габаритные размеры, мм: 370x390x440мм	
38	Термощуп	Оборудование	специализированное	Электронный, длина щупа не менее 10 см, диапазон температур от -50 до 300 С, для измерения температуры карамели, сиропа	
39	Пирометр	Оборудование	специализированное	Лазерный, диапазон температур от -50 до 400, для измерения температуры	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				темперированного шоколада, готовых изделий (десертов)	
40	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации, габаритные размеры не менее 200x200x100 мм	
41	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг , длина струи не менее 1 м	
42	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	
43	РП, ФОС по профессиональным модулям ПМ.04	УМК	основное		

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры длина не менее 800 мм, ширина не менее 800 мм, высота не менее 700 мм, нержавеющая сталь напряжение питания 380 В, мощность не менее 10 кВт, не пяти уровней, наличие термощупа, электронная панель	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				управления	
2	Печь конвекционная 1	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 4, расстояние между уровнями не менее 50 мм, температурный режим не менее чем °С от 0 до 285 °С, управление механическое, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2кВт, ширина не менее 500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3	Печь конвекционная 2	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 4, расстояние между уровнями не менее 50 мм, температурный режим не менее чем °С от 0 до 285 °С, управление механическое, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2кВт, ширина не менее 800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 500 мм	
4	Подставка	Оборудование	специализированное	Под пароконвектомат и конвекционные печи, универсальные направляющие, не менее 5 уровней, нержавеющая сталь, под печь конвекционную размеры не менее ширина 500мм, глубина не менее 500 мм	
5	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Длина не менее 800 мм, ширина не менее 700 мм, высота не менее 600 мм, нержавеющая сталь, количество уровней не менее 5, для печи и пароконвектомата размеры длина не менее 800, ширина не менее 700 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 9, расстояние между уровнями не менее 60 мм , производительность замораживания не менее 15 кг за 4 часа, производительность охлаждения не менее 20 кг за 1,5 часа, габаритные размеры не менее 700х600х1500 мм, напряжение питания 380 В	
7	Миксер	Оборудование	специализированное	Планетарный, стационарный, мощность не менее 200 Вт, материал чаши нержавеющая сталь, объём чаши не менее 3л, наличие защитной крышки на чашу	
8	Часы	Оборудование	Основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
9	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	220 В, габаритные размеры не менее 800х600х1800 мм, объём не менее 400 л, двери распашные, количество полок не менее трех	
10	Стеллаж	Оборудование	специализированное	Материал полки: нержавеющая сталь, количество полок, шт 4 Материал каркаса нержавеющая сталь Нагрузка на полку, кг 100 Тип полок сплошная Ширина, не менее 1250 мм, Глубина не менее 250 мм, Высота не менее 1800 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11	Стеллаж	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, шаг регулировки полки не менее 50 мм, количество полок не менее 4 шт, ширина не менее 1400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 1500 мм	
12	Гомогенизатор	Оборудование	специализированное	Скорость вращения не менее 1500 об/мин, объем не менее 1л, питание от сети 220 В, мощность не менее 1 кВт, ширина не менее 180 мм, глубина не менее 300мм, высота не менее 400 мм	
13	Пенообразователь	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 220 В, для приготовления блюд молекулярной кухни	
14	Мультипипетка	Оборудование	специализированное	Материал: пластик, длина менее 4 см, для молекулярной кухни	
15	Антисковорода	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, не менее 400х450х150 мм, установка настольная, напряжение питания 220 В, мощность не менее 3 кВт	
16	Пищевой 3D принтер	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 40 Вт, температура нагрева от 32°C - 37°C, Область печати не менее 70 x 70 x 50 мм, скорость печати не менее 15 мм / с, иглы для печати в комплекте не менее 5	
17	Фритюрница	Оборудование	специализированное	Установка настольная, подключение 220 В, количество ванн 2, объем одной ванны не менее 5 л, ширина не менее 800 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 300 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
18	Печь микроволновая	Оборудование	специализированное	Объем не менее 13 л, управление электронное, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2.5 кВт, ширина не менее 500 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм	
19	Аппарат для изготовления сладкой ваты	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 300 Вт, диаметр не менее 20 см, нескользящие ножки, в комплекте мерная ложка и палочки	
20	Набор для копчения	Оборудование	специализированное	Длина коптильной трубки не менее 100 см, питание от аккумуляторных батарей, ширина не менее 70 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм, диаметр не менее 20 см	
21	Упаковщик вакуумный	Оборудование	специализированное	Наличие опции газонаполнения, тип установки настольный, количество камер не менее 1, двойная запайка Производительность насоса не менее 6 м <sup>3</sup> /ч, размеры камеры не менее 200х300х40-80 мм, напряжение питания 220 В, мощность не менее 0.3 кВт	
22	Кухонная машина	Оборудование	специализированное	Скорость не менее 10700 об/мин Объем чаши не менее 1,7 л Мощность не менее 1 кВт Напряжение 220 В Ширина не менее 30 см Высота не менее 33 см	
23	Погружной термостат	Оборудование	специализированное	Максимальный объем емкости, не менее 30 л, t режим, °С +30...+93, управление электронное, таймер от 20 минут до 72 часов, наличие защиты от перегрева,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				наличие защиты от низкого уровня воды, нержавеющая сталь, мощность не менее 1,5 кВт, напряжение питания 220 В	
24	Ванна для термостата	Оборудование	специализированное	Высота не менее 20 см, ширина не менее 50 см, глубина не менее 40 см, нержавеющая сталь	
25	Бликсер	Оборудование	специализированное	Напряжение 220 В, высота не менее 400 мм, длина не менее 200 мм, ширина не менее 250 мм, мощность не менее 0,5 кВт, скорость не менее 2000 об/мин, наличие герметичной крышки со скребком, Прибор для тонкого измельчения и перемешивания пюреобразной массы	
26	Блендер	Оборудование	специализированное	Тип барный Общий объем не менее 1.5 л Количество кувшинов не менее 1 Объем одного кувшина не менее 1 л Скорость (макс.) от 10000 до 38000 об/мин. Количество скоростей плавная регулировка Напряжение 220 В Импульсный режим Измельчитель льда Мощность не менее 1 кВт Управление электронное Материал кувшина пластик Цвет черный Ширина не менее 150 мм Глубина не менее 200 мм Высота не менее 500 мм	
27	Блендер	Оборудование	специализированное	Тип погружной блендер, мощность не менее 1000 Вт, количество скоростей не менее 2, переключение скоростей	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				плавное, Режимы работы импульсный и турбо, измельчителей в комплекте не менее 1, количество насадок не менее 3, мерный стакан	
28	Гриль контактный	Оборудование	специализированное	Материал жарочной поверхности: чугун, размер жарочной поверхности, не менее 400х200 мм, количество зон нагрева не менее 2, температурный режим, °С от +30...+300 Материал корпуса: нержавеющая сталь, мощность не менее 2 кВт, напряжение 220 В	
29	Кремер	Оборудование	специализированное	Объем не менее 300 мл, материал колбы, крышки, патрона для баллончиков: нержавеющая сталь, нагрев не менее чем до 80°С, для насыщения кислородом кремообразных продуктов	
30	Раковина	Оборудование	Основное	Форма овал, защита от перелива	
31	Смеситель	Оборудование	Основное	Поворотный носик, хромированное покрытие, одноручковый	
32	Ванна моечная двухсекционная	Оборудование	Основное	Двухсекционная, тип: сварная, размер мойки не менее: 600х600х300 мм , нержавеющая сталь	
33	Кутгер	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 220 В, потребляемая мощность не менее 1 кВт, объем чаши не менее 1,5 л, скорость вращения не менее 100 об/мин, плавная регулировка скоростей, чаша из нержавеющей стали, для приготовления	



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				тонкого измельченного однородного продукта	
34	Пищевая центрифуга	Оборудование	специализированное	Максимальный объем не менее 900 мл, изменение скорости с шагом не менее 10 об/мин, таймер от 0 до 99 мин, мощность не менее 300 Вт, напряжение: 220 В, наличие датчика перегрева мотора	
35	Дегидратор	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, регулируемая температура, таймер, электрическая панель управления, 220 В, для удаления влаги из продуктов питания, для подготовки полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	
36	Аппарат для приготовления пищи в вакууме	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 1,5 кВт, напряжение питания 220 В, емкость кастрюли не менее 5 л, вакуум не менее 90%	
37	Устройство душирующее	Оборудование	специализированное	На мойку, управление вентильное	
38	Электромясорубка	Оборудование	специализированное	Номинальная мощность не менее 500 Вт, максимальная мощность (при блокировке вала), не менее 1000 Вт, производительность, в кг/мин не менее 2 кг, наличие защиты от перегрузки, наличие системы реверса, насадки для приготовления колбас, насадка-соковыжималка	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
39	Камень точильный	Оборудование	Основное	Комбинированный, ширина, не менее 150 мм, глубина не менее 50 мм, для подготовки рабочего места Высота не менее 23 мм, зернистость не менее 2000/5000	
40	Плита 3	Оборудование	специализированное	Индукционная, питание 380 В, мощность не менее 5 кВт, установка: настольная, количество конфорок/зон нагрева не менее 2, наличие конфорки ВОК, габаритные размеры не менее 700x500x300 мм.	
41	Подставка под печь для пиццы	Оборудование	специализированное	Длина, мм не менее 950 Ширина, мм не менее 1000 Высота, мм не менее 900 Материал столешницы Нержавеющая сталь AISI 430 Материал каркаса Нержавеющая сталь AISI 430 Форма профиля Квадратная труба не менее 35x35 мм Тип полки Обвязка Габаритные размеры ДхШхВ, мм не менее 950x1000x900 Длина брутто, мм не менее 950 Ширина брутто, мм не менее 1100 Высота брутто, мм не менее 100 Производитель RESTOINOX Габариты брутто ДхШхВ, мм 990x1110x150 Назначение для печей для пиццы Толщина стали каркаса, мм 1,2 Толщина стали столешницы, мм 0,8	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
42	Доска для пиццы	Оборудование	специализированное	Ширина не менее 300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 10 мм	
43	Лопата для пиццы	Оборудование	специализированное	Ширина не менее 300 мм, высота не менее 1300 мм, жаропрочная	
44	Печь для пиццы	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 380 В, Мощность не менее 8 кВт, подовая, каменная, вместимость не менее 5 пицц, максимальный диаметр пиццы не менее 300 мм, наличие смотрового окна, габаритные размеры не менее 900х900х600 мм	
45	Блинница	Оборудование	специализированное	Электрическая, настольная, жаропрочная чугунная поверхность, размер жарочной поверхности не менее 300 мм мощность не менее 5 кВт, напряжение питания 220 В	
46	Набор для пиццы	Оборудование	специализированное	Кронштейн, перфоратор, шпатель не менее 10 см, резак-ролик, резак-полумесяц, скребок	
47	Тестораскатка лапшерезка	Оборудование	специализированное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: не менее 0,50 Установка: Настольная Тип: лапшерезка Размер заготовки Мах, мм: не менее 200 Толщина раскатки Min, мм: не менее 0,5 Толщина раскатки Мах, мм: не менее 3 Габаритные размеры, мм: не менее 370х390х440мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
48	Машинка для приготовления пасты	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 220 В, мощность не менее 70 Вт , длина не менее 150 мм, ширина не менее 150 мм	
49	Пароварка	Оборудование	специализированное	Общий объем не менее 3 л, количество ярусов не менее 2, объем резервуара для воды не менее 0,5 л, потребляемая мощность, не менее 700 Вт, автоотключение по таймеру, напряжение питания 220 В	
50	Спиральный тестомес	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее мм 400x600x500 мм, замес одной порции теста не менее 5 мин, количество оборотов дежи, не менее 5 об/мин, количество оборотов спирали, не менее 80 об/мин, наличие программы крутое тесто, количество скоростей не менее 2	
51	Рисоварка	Оборудование	специализированное	Общий объем не менее 20 л, покрытие чаши антипригарное, функция поддержания тепла, не менее 1 автоматической программы, индикация режима работы, 220 В	
52	Плита 2	Оборудование	специализированное	Индукционная, установка настольная, количество конфорок не менее 1, размер конфорок не менее 200x200 мм, напряжение питания 220 В, мощность питания не менее 2 кВт, ширина не менее 300мм, глубина не менее 400 мм	
53	Стол-тумба	Оборудование	Основное	Универсальный, нержавеющая сталь, длина не менее 1000 мм, ширина не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 700 мм, высота не менее 700 мм	
54	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
55	Подставка под разделочные доски	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, не менее 3 секций	
56	Шкаф	Оборудование	Основное	Габариты не менее 1000x400x1800 мм	
57	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
58	Стол производственный 2	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 1500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 700 мм	
59	Стол-тумба 1	Оборудование	Основное	Универсальный, без дверей, нержавеющая сталь, длина не менее 1000 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 700 мм	
60	Плита 1	Оборудование	специализированное	Индукционная, количество конфорок не менее 2, мощность не менее 2 кВт, напряжение питания 220, ширина не менее 350 мм, высота не менее 700 мм, глубина не менее 600 мм	
61	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
62	Противень	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, наличие бортов, длина не менее 400 мм, ширина не менее 300 мм, борт не менее 10 мм	
63	Мультипипетка	Оборудование	специализированное	Материал: пластик, длина менее 4 см, для приготовления блюд молекулярной кухни молекулярной кухни	
64	Кондитерская горелка - карамелизатор	Оборудование	специализированное	Размеры не менее 200x150x80 мм, тип огня открытый, используемое топливо газ, Подключаемый баллон, наличие пьезоподжига	
65	Плита 2	Оборудование	специализированное	Индукционная, установка настольная, количество конфорок не менее 1, размер конфорок не менее 200x200 мм, напряжение питания 220 В, мощность питания не менее 2 кВт, ширина не менее 300мм, глубина не менее 400 мм	
66	Стол-тумба 2	Оборудование	специализированное	Универсальный, нержавеющая сталь, длинана не менее 1000 мм, ширина не менее 700 мм, высота не менее 700 мм	
67	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
68	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации, габаритные размеры не менее 200x200x100 мм	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
69	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг , длина струи не менее 1 м	
70	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	
71	РП, ФОС по профессиональным модулям ПМ.05	УМК	основное		

Зона производственной безопасности

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Доска	Оборудование	Основное	Размер не менее 90х60 см, магнитная настенная белая	ОП.08 Охрана труда, ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации
2	Мобильная стойка	Оборудование	Основное	Стойка для телевизоров 37-80 дюймов. Высота не менее 1000 мм, максимальная нагрузка не менее 40 кг	
3	Телевизор	Оборудование	Основное	Диагональ экрана не менее 75", разрешение не менее 3840х2160, частота обновления 60 Гц, предустановленная операционная система	
4	Тележка для хранения и зарядки ноутбуков	Оборудование	Основное	Габаритные размеры не менее 600х900х400 мм, количество ячеек не менее 28	
5	Банкетка	Мебель	Основное	Для организации зоны профессиональной эстетики, наличие отделения для обуви,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				высота не менее 40см, ширина не менее 70 см, глубина не менее 30 см	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
6	Шкаф 2	Мебель	Основное	для раздевалок, размеры не менее 1500х500х400 мм, количество секций не менее 4	
7	Гладильная доска	Оборудование	Основное	Размер гладильной поверхности не менее 100 x 35 см, наличие подставки для утюга, наличие розетки, съемный чехол	
8	Утюг	Оборудование	Основное	Вертикальная подача пара, паровой удар скоростью не менее 100 гр/мин	
9	Зеркало в раме	Оборудование	Основное	Размер зеркального полотна не менее 30х120 см	
10	Отпариватель напольный	Оборудование	Основное	Мощность не менее 1000 Вт, объем резервуара для воды не менее 1 л	
11	Шкаф 1	Мебель	Основное	Ширина не менее 800 мм, глубина не менее 350 мм, высота не менее 1500 мм	
12	Стол	Мебель	Основное	Размеры не менее 800*500*750 мм	
13	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см	
14	Ноутбук	Оборудование	Основное	Диагональ от 39,6 см, частота обновления экрана не менее 60 Гц, процессор с не менее чем 6 ядрами, оперативная память не менее 16 Гб, разрешение 1 920 x 1 080 пикселей, наличие usb портов, не менее 2, предустановленное системное программное обеспечение, антивирусное программное обеспечение	
15	Мышь компьютерная	Оборудование	Основное	Беспроводная, оптическая лазерная	



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16	Справочно-правовая система	Программное обеспечение	Основное	Обновление не реже 1 раза в квартал, библиотека нормативных документов 1 лицензия (на 1 рабочее место)	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной
17	Стол	Мебель	Основное	Прямой, рабочий, размеры не менее (ШхГхВ) 1000*1000*750 мм.	
18	Кресло офисное	Мебель	Основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
19	Моноблок	Оборудование ИТ	Основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
20	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации, габаритные размеры не менее 200x200x100 мм	
21	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг, длина струи не менее 1 м	
22	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					<p>деятельности выпускников (16675 Повар), ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"</p>
23	РП, ФОС по ОП.08 Охрана труда, профессиональным модулям ПМ.01-ПМ.08	УМК	основное		

## Лаборатория «Учебный ресторан»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Часы	Оборудование	Основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	ОП.04 Организация обслуживания, ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"
2	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	220 В, габаритные размеры не менее 800х600х1800 мм, объём не менее 400 л, двери распашные, количество полок не менее трех	
3	Смеситель	Оборудование	Основное	Однорычажный, нержавеющая сталь, гибкий.	
4	Кофемашина	Оборудование	специализированное	Профессиональная, рожковая, материал корпуса металл, не менее 2 порций одновременного приготовления, 220 В, мощность не менее 2,5 кВт, для приготовления и творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	
5	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	Центрифужная, полуавтомат, мощность не менее 0,5 кВт, объём контейнера для сока не менее 0,5 л, не менее двух рабочих скоростей	
6	Термопот	Оборудование	специализированное	Объём не менее 10 л, настольный, кран не менее 1, наличие терморегулятора и защиты от перегрева, материал корпуса нержавеющая сталь, мощность не менее 1 кВт, 220 В	
7	Весы	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
8	Кофейня самообслуживания	Оборудование	специализированное	Пиковая мощность не менее 2,5 кВт, габаритные размеры не менее 800x500x1500 мм, 220 В, кофейный автомат, наличие терминала оплаты, оптимизация процессов приготовления сложных кофейных напитков (слоеные напитки), с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
9	Табурет	Оборудование	Основное	Барный, размеры не менее 300x300x700 мм.	
10	Льдогенератор	Оборудование	специализированное	Производительность не менее 50 кг \сут, охлаждение водяное, наличие встроенного бункера, материал корпуса нержавеющая сталь, мощность не менее 400 Вт, питание 220 В	
11	Блендер	Оборудование	специализированное	количество кувшинов не менее 1, емкость кувшина не менее 1,5 л, минимальная скорость не менее 8000 об/мин, количество ножей не менее 1, управление- электронное, мощность не менее 1,5 кВт, напряжение 220 В	
12	Тумба	Оборудование	специализированное	Для гостиной, габаритные размеры не менее 90x30x90 см, напольная конструкция	
13	Витрина	Оборудование	специализированное	Высота не менее 180 см, ширина не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				100 см, глубина не менее 40 см, количество дверей не менее 2	
14	Измельчитель льда	Оборудование	специализированное	Объем не менее 1,5 л, скорость не менее 500 об/мин, 220 В	
15	Алюминиевый противень		специализированное	Размер листа не менее 500x300 мм, алюминиевый	
16	Печь конвекционная с пароувлажнением	Оборудование	специализированное	Максимальная рабочая температура 300 °С, минимальная рабочая температура 80 °С, количество уровней не менее 3, расстояние между уровнями не менее 50 мм, установка настольная, тип управления механический, габариты не менее 800*770*490 мм	
17	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Длина не менее 800 мм, ширина не менее 700 мм, высота не менее 600 мм, нержавеющая сталь, количество уровней не менее 5	
18	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 8, расстояние между уровнями не менее 50 мм, производительность замораживания (от +90 °С до -18 °С) : не менее 15 кг за 240 мин Производительность охлаждения не менее 20 кг за 90 мин, габаритные размеры не менее 700x600x1400 мм, напряжение 380 В	
19	Миксер	Оборудование	специализированное	Планетарный, стационарный, мощность не менее 200 Вт, материал чаши нержавеющая сталь, объём чаши не менее 3л, наличие защитной крышки на чашу	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
20	Стеллаж 1	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, распределённая статическая нагрузка на полку не менее 50 кг, количество полок не менее 3, ширина не менее 1400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 1500	
21	Бликсер	Оборудование	специализированное	Напряжение 220 В, высота не менее 400 мм, длина не менее 200 мм, ширина не менее 250 мм, мощность не менее 0, 5 кВт, скорость не менее 2000 об/мин, наличие герметичной крышки со скребком, Прибор для тонкого измельчения и перемешивания пюреобразной массы	
22	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
23	Шкаф	Оборудование	Основное	Габариты не менее 1000x500x1500 мм, нейтральный	
24	Раковина	Оборудование	Основное	С пьедесталом, напольная, высота не менее 69 см	
25	Ванна моечная 1	Оборудование	Основное	Двухсекционная, тип: сварная, размер мойки не менее: 600x600x300 мм, нержавеющая сталь	
26	Устройство душирующее	Оборудование	Основное	На мойку, управление вентильное	
27	Лампа для карамели	Оборудование	специализированное	Напряжение, В 220, мощность не менее 1 кВт, ширина не менее 50 см, глубина не менее 40 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
28	Антисковорода	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, не менее 400х450х150 мм, установка настольная, напряжение питания 220 В, мощность не менее 3 кВт	
29	Темпер для шоколада	Оборудование	специализированное	Общий объем не менее 3 л, количество ванн не менее 3, мощность не менее 1 кВт, напряжение питания 220 В, для отработки навыков работы с шоколадом при приготовлении десертов	
30	Гомогенизатор	Оборудование	специализированное	Скорость вращения не менее 1500 об/мин, объем не менее 1л, питание от сети 220 В, мощность не менее 1 кВт, ширина не менее 180 мм, глубина не менее 300мм, высота не менее 400 мм, для отработки навыков приготовления кремов и соусов	
31	Доска для темперирования	Оборудование	специализированное	Мраморная, размеры не менее 60х30 см	
32	Помпа для карамели	Оборудование	специализированное	материал - резина, для отработки навыков работы с карамель/ при приготовлении десертов	
33	Фен	Оборудование	специализированное	строительный, регулировка температуры, максимальная температура не менее 500 С	
34	Горелка газовая/пистолет для фламбиривная	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 1,5 кВт, наличие регулятора уровня пламени	
35	Стол	Мебель	Основное	Круглый, диаметр не менее 1000 мм	
36	Стол	Мебель	Основное	Прямоугольный, длина не менее 800 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				700 мм	
37	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см	
38	Нок-бокс	Оборудование	специализированное	Диаметр не менее 8 см, высота не менее 10см, для сбора отработанного кофе	
39	Темпер	Оборудование	специализированное	плоское основание, диаметр не менее 5 см, рукоять прорезиненная, для формирования правильной «кофейной таблетки» в портаfiltре при приготовлении эспрессо	
40	Весы бариста	Оборудование	специализированное	Запуск таймера нажатием кнопки, остановка обратного отсчета времени, отображение времени на дисплее, - сброс таймера максимальный вес взвешивания не менее 1 кг, погрешность измерения: не более 0,2 гр; питание от аккумуляторных батарей	
41	Питчер	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, объем изделия не менее 250 мл, для взбивания молока	
42	Питчер	Оборудование	специализированное	Объем не менее 900 мл, нержавеющая сталь, для взбивания молока	
43	Станция для темперовки	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее 8x12x5 см	
44	Гейзер	Оборудование	специализированное	Тип носика: широкий, прямой; материал: металл, для равномерного, аккуратного и точного разлива напитков	
45	Джиггер	Оборудование	специализированное	Объем: 25/50 мл; Объем номинальный: 0.075 л; Материал: нержавеющая сталь, для контроля количества добавляемых в	



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				коктейль ингредиентов	
46	Коврик	Оборудование	специализированное	Барный размеры не менее 400х300 мм, резиновый	
47	Мадлер	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь. Наконечник пластиковый, длина не менее 200 мм, для отжима сока из фруктов и ягод	
48	Набор для бармена	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, высота не менее 180 мм, шейкер, щипцы для льда, барная ложка, шпажки для фруктов, трубочки металлические для напитков, ершик для чистки трубочек, металлические кубики для охлаждения напитков, штопор, пробки для бутылок и подставка для хранения набора	
49	Сифон	Оборудование	специализированное	Кулинарный объем не менее 400 мл, не менее 2 насадок из нержавеющей стали	
50	Шейкер	Оборудование	специализированное	Объем не менее 500 мл,	
51	Пробка	Оборудование	специализированное	Для шампанского, нержавеющая сталь	
52	Кокотница	Оборудование	специализированное	Объем не менее 0,095л, диаметр не менее 5 см высота не менее 2 см, нержавеющая сталь.	
53	Ведро для шампанского	Оборудование	специализированное	Диаметр не менее 150мм, с ручками, нержавеющая сталь	
54	Корзинка	Оборудование	специализированное	Для хлеба, размеры не менее 200 х 150 х 50 мм	
55	Корзинка	Оборудование	специализированное	Для подачи закусок, диаметр не менее 8 см, высота не менее 8 см	
56	Поднос	Оборудование	специализированное	Ударопрочность, возможность штабелирования, нескользящая	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				поверхность, диаметр не менее 355 мм	
57	Подставка для подноса	Оборудование	специализированное	Сталь, габаритные размеры не менее 200x200x180мм	
58	Подставка для выкладки	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, форма квадратная, размеры не менее 150x150x110 мм	
59	Емкость	Оборудование	специализированное	Для сыпучих продуктов (специй и орехов), с мелкой сеткой, нержавеющая сталь, объем не менее 0,45	
60	Контейнер	Оборудование	специализированное	Для столовых приборов, ширина не менее 300 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 50 мм	
61	Садж	Оборудование	специализированное	Кованый, диаметр не менее 290 мм, для приготовления восточных блюд	
62	Куверт	Оборудование	специализированное	На 3 столовых прибора, размер не менее 80x200 мм, набор из столовых приборов на одну персону для отработки навыка сервировки стола	
63	Сахарница	Оборудование	специализированное	Объем не менее 230 мл	
64	Молочник	Оборудование	специализированное	Объем не менее 100 мл	
65	Чайник	Оборудование	специализированное	Объем не менее 900 мл, заварочный	
66	Набор для специй	Оборудование	специализированное	Не менее двух приборов, можно использовать в микроволновой печи	
67	Плита 2	Оборудование	специализированное	Индукционная,одноконфорочная, напряжение питания 220 В, ширина не менее 300мм, глубина не менее 400 мм, мощность питания не менее 2кВт	
68	Стеллаж 2	Оборудование	специализированное	Кухонный , нержавеющая сталь, размеры не менее 160x60x40 см, не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 2 полок	
69	Стол тумба 2	Оборудование	специализированное	Универсальный, габаритные размеры не менее 1000x600x750 мм	
70	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Размеры не менее 800*800*700 мм, пароувлажнение камеры, подключение к водопроводу, материал корпуса нержавеющая сталь, мощность не менее 8 кВт, 380 В	
71	Ванна	Оборудование	Основное	Размеры не менее 500x500x200 мм, нержавеющая сталь, моечная	
72	Печь микроволновая	Оборудование	специализированное	Объем не менее 13 л, управление электронное, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2.5 кВт, ширина не менее 500 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм	
73	Шкаф	Мебель	Основное	шкаф для посуды, длина не менее 1000 мм, ширина не менее 700 мм	
74	Барная стойка	Оборудование	специализированное	Наличие бокалодержателей, наличие встроенных светильников не менее 2, длина не менее 800мм, ширина не менее 300 мм, высота не менее 750 мм, наличие мойки	
75	Стол-тумба	Оборудование	специализированное	Универсальный, габаритные размеры не менее 1500x500x700 мм	
76	Стол-тумба	Оборудование	специализированное	Универсальный, без дверей, нержавеющая сталь, длина не менее 1000 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 750 мм	
77	Весы	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм, порционные	
78	Плита 1	Оборудование	специализированное	Индукционная, не менее 2 конфорок, напольная, напряжение питания 220 В, Ширина не менее 300 мм, высота не менее 750 мм, глубина не менее 600 мм	
79	Миксер	Оборудование	специализированное	Материал корпуса пластик, турборежим, ручной, не менее 3 скоростей, 220 В	
80	Насадки кондитерские	Оборудование	специализированное	Назначение для выпечки, для десерта, для крема, для шоколада	
81	Решётка для глазирования и остывания кондитерских изделий	Оборудование	специализированное	Сталь, Металл, длина не менее 26 см, ширина не менее 23 см, высота не менее 3 см	
82	Подставка для торта	Оборудование	специализированное	Вращающаяся, диаметр не менее 28 см	
83	Кольцо кулинарное для торта	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, регулируемое, жаропрочное, от 16 см до 30 см, высота не менее 15 см	
84	Разборная рамка для шоколада, зефира, мармелада, форма для нарезных конфет и пирожных	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, длина не менее 22 см, ширина не менее 22 см, высота не менее 3 см	
85	Кулинарный термометр	Оборудование	специализированное	Материал корпуса металл, пластик, электронный, щуп, длина не менее 12 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
86	Весы	Оборудование	специализированное	Бытовые, электронные, карманные, предел взвешивания 0.5 кг, Точность измерения 0.1 г	
87	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации, габаритные размеры не менее 200x200x100 мм	
88	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг, длина струи не менее 1 м	
89	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	
90	РП, ФОС по ОП.04 Организация обслуживания, ПМ.08	УМК	основное		

### 1.3. Оснащение спортивного комплекса «Спортивный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	ОУП.12 Физическая культура, ОГСЭ.04 Физическая культура
2	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
3	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
4	Моноблок	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
5	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
6	Спортивное оборудование	оборудование	специализированное	Маты, мячи волейбольные, баскетбольные, скакалки, набор для игры в бадминтон, набор для игры в настольный теннис, надувное оборудование	
7	Стол теннисный	мебель	специализированное	складной	
8	РП и ФОС по ОУП.12 Физическая культура, ОГСЭ.04 Физическая культура	УМК			

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы «Библиотека»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>1</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кафедра выдачи литературы	Мебель	Основное	ДСП, цвет итальянский орех, 900x700x750см, кафедра, тумба для хранения.	
2	Кафедра выдачи литературы	Мебель	Основное	900x700x750см, кафедра, тумба для хранения.	

<sup>1</sup> Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>1</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Стул офисный	Мебель	Основное	черный каркас, кож.зам черный, 820x420 см	
4	Стол приставной	Мебель	Основное	Стол деревянный , размер 30x113 см	
5	Стеллажи библиотечные	Мебель	Основное	Основа каркасной части металлическая, вставные полки деревянные, двухсторонний, размер 90x52x190 см	
6	Ноутбук	Оборудование IT	Основное	Комплектность: Ноутбук, зарядное устройство, Диагональ экрана: 15.6 Разрешение экрана: 1366x768 Процессор: AMD A8- 7410 APU with AMD Radeon R5 Graphics Количество ядер: 4 Оперативная память: 4 Гб Накопитель: SSD 120Гб Видеокарта: AMD Radeon R5 Graphics (2 ГБ) Установленная ОС: Windows 7	

«Актовый зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>2</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стулья	Мебель	Основное	Ограничение по весу: 100 кг Ширина сиденья: 480 мм Материал обивки: кожзам Материал основания: металл	
2	Трибуна для докладчика	Мебель	Основное	Габариты: 630x560x1170мм. Материал: ЛДСП 16мм., кромка – ПВХ 2 мм,	
3	Музыкальное и звуковое оборудование (акустическая система/колонки/микрофоны/микшерные пульта)	Оборудование	Основное	Система усиления и разложения звука в акустической системе. Приборы для актового зала усилители, микрофоны, система для обработки звука, акустическая система.	
4	Экран	Оборудование	основное	Экран для проектора DEXP WMD-100 16:9, 221x124 см, настенный, потолочный	
5	Мультимедийный проектор	Оборудование	Основное	Epson EB-E01	
6	Прожектор светодиодный (прямой)	Оборудование	Основное	PFL SOLAR 100 6500K IP65 Jazzway (5044418)	
7	Ноутбук	Оборудование IT	Основное	Диагональ от 39,6 см, частота обновления	

<sup>2</sup> Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>2</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
				экрана не менее 60 Гц, процессор с не менее чем 2 ядрами, оперативная память не менее 8 Гб, разрешение 1 920 x 1 080 пикселей, наличие usb портов, не менее 2, предустановленное системное программное обеспечение, антивирусное программное обеспечение	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Справочно-правовая система	28	ДУП.01 Право, ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда, МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
2	Программное обеспечение Графический редактор	1	ДУП.02 Проектная деятельность, ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОГСЭ.05 Психология общения
3	Программное обеспечение Видеоредактор	1	
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	185	ОУП.01 Русский язык, ОУП.02 Литература, ОУПУ.03 Математика, ОУП.04 Иностранный язык, ОУПУ.05 Информатика, ОУП.06 Физика, ОУП.07 Химия, ОУП.08 Биология, ОУПУ.09 История, ОУП.10 Обществознание, ОУП.11 География, ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины, ДУП.01 Право, ДУП.02 Проектная деятельность, ОГСЭ.

			<p>01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОГСЭ.05 Психология общения, ЕН.01 Химия, ЕН.02 Экологические основы природопользования, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.04 Организация обслуживания, ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ОП.10 Цифровые технологии в профессиональной деятельности, ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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, 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, 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, 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, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем</p>
--	--	--	---

			<p>профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар), ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"</p>
5	Приложение для web-камеры	1	<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, 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>

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....	3
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации .....	4
3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации.....	9
3.1. Государственная экзаменационная комиссия.....	9
3.2. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации.....	10
3.3. Процедура проведения защиты дипломной работы .....	11
3.4. Процедура проведения демонстрационного экзамена.....	15
3.5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	19
4. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации.....	20
4.1. Информационное обеспечение ГИА .....	20
4.2. Материально-техническое обеспечение ГИА.....	21
5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации .....	21
5.1. Процедура оценивания результатов государственной итоговой аттестации .....	21
6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	23
7. Анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников .....	24
Приложение 1. Тематика дипломных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело .....	25
Приложение 2. Комплект оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена .....	32

## 1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N 1565, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Организация разработчик: ГАПОУ «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области».

### Разработчики:

Н.В. Сафин – директор ГАПОУ «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»;

Е.В. Карякина – заместитель директора по УПР;

Н.А. Савелькина – председатель методического объединения

А.В. Милош – преподаватель специальных дисциплин

Программа ГИА рассмотрена на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии:

Ф.И.О.

Должность, место работы \_\_\_\_\_

(протокол педагогического совета № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_)

Утверждена приказом директора № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председатель ГЭК: \_\_\_\_\_

## 2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

В соответствии с ФГОС СПО выпускник квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

## Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
<b>В соответствии с ФГОС</b>	
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
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	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
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	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
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	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
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	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
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)	ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)
<b>По запросу работодателя</b>	
ВД.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"	ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"



## Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД.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 ассортимента
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	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, непродолжительно 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, 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, видов и форм обслуживания
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	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, непродолжительно 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, кролика 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
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	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

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	потребителей, видов и форм обслуживания
	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
	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 обслуживания
	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
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	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
	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
ВД.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих	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
	ПК 7.1. Осуществлять выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)	
<b>По запросу работодателя</b>	
ВД.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"	ПК.8.1 Принимать заказы у гостей организации питания на блюда и напитки
	ПК.8.2 Обслуживать гостей в зале организации питания

### 3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

#### 3.1 Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК).

ГЭК формируется из числа педагогических работников Колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее - экспертная группа).

Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа не позднее одного месяца до начала ГИА и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Оренбургской области.

Председателем ГЭК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утверждается лицо, не работающее в Колледже, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор Колледжа является заместителем председателя ГЭК. В случае создания нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей директора Колледжа или педагогических работников.

Для проведения демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело создается экспертная группа. Приказ о создании экспертных групп, как правило, утверждается в один день с приказом об утверждении составов ГЭК или не позднее чем за один месяц до даты проведения демонстрационного экзамена.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

Обеспечение проведения ГИА осуществляется Колледжем.

Колледж использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении ГИА выпускников.

Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **3.2. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации**

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломной работы.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению колледжа на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные колледжем, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Программа организации проведения защиты дипломной работы как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломной работы, порядок оценки результатов дипломной работы.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Объём времени на проведение государственной итоговой аттестации согласно ФГОС СПО по специальности – 6 недель, в том числе:

- подготовка дипломной работы – 4 недели;
- защита дипломной работы – 1 неделя - в соответствии с графиком.

Подготовка письменного отзыва руководителя дипломной работы – за 10 дней до назначенного срока защиты.

Рецензирование дипломной работы - не менее чем за 7 дней до назначенного срока защиты дипломной работы.

Проведение нормоконтроля дипломной работы – за 3 дня до защиты.

Предварительная защита дипломной работы – в соответствии с графиком.

- демонстрационный экзамен – 1 неделя.

#### Основные мероприятия в рамках ГИА

<b>Мероприятия</b>	<b>Часы</b>
Ознакомление студентов с требованиями, предъявляемыми к дипломной работе. Выбор темы дипломной работы. Ознакомление с комплектом оценочной документации для демонстрационного экзамена.	6 ч.
Составление плана дипломной работы и календарного графика ее выполнения. Составление дорожной карты по подготовке к демонстрационному экзамену.	12 ч.
Консультации и собеседования по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы.	36 ч.
Помощь студентам по формулированию выводов, которые должны быть дополнены практическими рекомендациями.	18 ч.
Помощь в оформлении дипломной работы в соответствии с методическими рекомендациями.	18 ч.
Представление чернового варианта дипломной работы руководителю. Корректирование текста работы по замечаниям руководителя.	24 ч.
Представление работы руководителю. Устранение указанных в работе замечаний. Последующее рецензирование.	18 ч.
Подготовка письменного отзыва на дипломную работу. Консультирование студентов по подготовке вступительного слова на защите.	12 ч.
<b>Всего</b>	<b>144 ч. (4 недели)</b>
<b>Защита дипломной работы</b>	<b>36 ч. (1 неделя)</b>
<b>Демонстрационный экзамен</b>	<b>36 ч. (1 неделя)</b>

### 3.3. Процедура проведения защиты дипломной работы

#### Тематика дипломных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тематика дипломных работ определяется Колледжем на основании решения методических объединений. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Заявление на имя директора Колледжа с предложением своей темы дипломной работы и ее обоснованием выпускник подает не менее чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Выпускник в праве приложить к заявлению запрос (копию запроса) представителей работодателей, заинтересованных в разработке темы дипломной работы. Целесообразность разработки, предложенной выпускником темы, устанавливается протоколом заседания методического объединения.

Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

## **Руководство дипломной работой**

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора Колледжа в срок до 30 ноября.

В обязанности руководителя дипломной работы входит:

- разработка задания на подготовку дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломной работы;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- рекомендации по сбору необходимого для выполнения дипломной работы материала, оказание помощи в подборе необходимых информационных источников;
- консультирование выпускника по возникающим в ходе выполнения дипломной работы проблемам теоретического и практического характера;
- консультирование по оформлению всех частей дипломной работы в соответствии с методическими требованиями к оформлению документов;
- контроль хода выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком в форме обсуждения хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломной работы;
- предоставление письменного отзыва на дипломную работу.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой. Задание на дипломные работы рассматривается методическими объединениями, подписывается руководителем дипломной работы и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

Задание на дипломную работу выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Контроль за выполнением требований к оформлению дипломной работы в соответствии с методическими рекомендациями осуществляет нормоконтролер. Нормоконтролеры назначаются из числа преподавателей колледжа и утверждаются приказом директора.

Для нормоконтроля студентом предоставляется:

- дипломная работа на бумажном носителе;
- чистый бланк нормоконтроля;
- отзыв руководителя;
- рецензия (внешняя или внутренняя).

При проведении нормоконтроля следует руководствоваться: указателями (каталогами, перечнями) государственных, международных и отраслевых стандартов, технических условий и др.; действующими нормативными документами, распространяющимися на объект стандартизации; терминологическими словарями (справочниками, сборниками); таблицами систематизации и др.

Нормоконтролер имеет право:

- возвращать дипломную работу в случаях несоответствия требованиям, небрежного выполнения, отсутствия необходимых подписей, отсутствия документов, на которые имеются ссылки в работе и т.д.;
- требовать от студента разъяснений и дополнительных материалов по возникшим при проверке вопросам;
- не подписывать дипломную работу в случаях невыполнения требований.

По завершении обучающимся подготовки дипломной работы руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом.

В отзыве руководителя дипломной работы указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении дипломной работы, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению.

Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломной работы к защите.

## Структура и оформление дипломной работы

Структура дипломной работы:

- 1) титульный лист;
- 2) задание;
- 3) отзыв;
- 4) рецензия;
- 5) содержание;
- 6) введение;
- 7) основная часть;
  - теоретическая часть
  - практическая часть
- 8) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- 9) список используемых источников;
- 10) приложения.

**Во введении** обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи, определяются объект и предмет дипломной работы.

При работе над **теоретической частью** определяется круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес;

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

**Работа над практической частью** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий

- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**Заключение** содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

**Список использованных источников** отражает перечень источников, которые использовались при написании дипломной работы (не менее 20 источников), составленный в следующем порядке:

- федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);



- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

**Приложения** могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т. п.

Объем дипломной работы должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст дипломной работы должен быть подготовлен с использованием компьютера в тестовом процессоре MS Word, Тип шрифта Times New Roman, размер шрифта -14, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

Требования к структуре и оформлению дипломной работы, а также рекомендации по подготовке к защите представлены в Методических рекомендациях по разработке и оформлению дипломной работы.

### **Рецензирование дипломной работы**

Дипломные работы подлежат обязательному рецензированию.

Рецензирование дипломной работы проводится преподавателями колледжа, специалистами из числа работников родственных образовательных учреждений, организаций, предприятий, владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ. Рецензенты назначаются приказом директора колледжа не позднее, чем за месяц до защиты дипломной работы.

Рецензия должна включать: заключение о соответствии содержания дипломной работы заявленной теме; оценку качества выполнения каждого раздела; оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы; общую оценку дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения выпускника не позднее, чем за три дня до защиты дипломной работы. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

### **Защита дипломных работ**

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) с участием не менее двух третей ее состава.

В ГЭК должны быть представлены следующие документы:

1. Порядок проведения государственной итоговой аттестации.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
4. Методические рекомендации по разработке и оформлению дипломных работ.
5. Приказ о составе ГЭК.
6. Приказ об утверждении тем и руководителей дипломных работ.
7. Приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации.
8. Сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость).
9. Зачетные книжки студентов.
10. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению защиты дипломной работы, присвоению квалификации и выдаче дипломов студентам группы.

#### 11. Выполненная дипломная работа с отзывом руководителя, рецензией.

На защиту дипломной работы отводится до 20 минут на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 8-10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося.

Во время доклада обучающийся использует подготовленную презентацию, иллюстрирующую основные положения дипломной работы.

При определении оценки по защите дипломной работы учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- свободное владение материалом;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя дипломной работы;
- мнение рецензента дипломной работы;
- практическая значимость работы.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос решающим является голос председателя ГЭК.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка за защиту дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы открытых заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии. Протоколы закрытых заседаний ГЭК подписываются председателем ГЭК и ответственным секретарем.

Для защиты дипломной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов ГЭК;
- места для выпускников;
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения.

### **3.4. Процедура проведения демонстрационного экзамена**

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплекта оценочной документации, включенных в Программу ГИА.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена располагается на территории Колледжа.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические

перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с Колледжем не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Колледж знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена. При ознакомлении заполняется соответствующий лист ознакомления.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, обеспечивают проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого колледжем, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства. При ознакомлении заполняется соответствующий лист ознакомления.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) директор (уполномоченный представитель) колледжа, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с колледжем, на базе которого проводится демонстрационный экзамен);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель Колледжа, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));
- к) организаторы, назначенные образовательной организацией, на базе которой проводится демонстрационный экзамен, из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного

экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с колледжем);

в) медицинские работники (по решению колледжа, на территории которого располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с колледжем, на базе которой проводится демонстрационный экзамен).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Лица, указанные выше, обязаны:

соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно и фиксируют ее в оценочных листах. По завершению демонстрационного экзамена оригиналы оценочных листов сдаются главному эксперту.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

При привлечении медицинского работника колледж обязан организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия

выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Колледж обязан не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности. При ознакомлении заполняется соответствующий лист ознакомления.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. В акте в обязательном порядке указывается причина удаления с указанием нарушенного пункта Порядка ГИА или нарушенного пункта по

технике безопасности. Акт об удалении передается председателю ГЭК. Результаты демонстрационного экзамена выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим демонстрационный экзамен по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена. Заявление об учете результатов демонстрационного экзамена, проведенного в рамках промежуточной аттестации по профессиональному модулю, подается выпускником на имя председателя ГЭК не позднее чем за один месяц до даты проведения демонстрационного экзамена.

### **3.5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной

документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка)

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление на имя директора Колледжа о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

#### **4. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации**

##### **4.1 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации**

При проведении ГИА обеспечивается доступ к информационному сопровождению, включающему:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело"

- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников в ГАПОУ «Колледж сервиса»;
- Методические рекомендации по написанию дипломной работы;
- Оценочные материалы для демонстрационного экзамена;
- Литература (учебная, научная, специальная, периодические издания) по специальности.

#### **4.2 Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации**

При выполнении дипломной работы для преподавателей – руководителей дипломной работы и консультантов предусмотрен кабинет, в котором имеются в наличии:

- рабочее место для консультанта – преподавателя;
- рабочие места для обучающихся;
- компьютер, принтер;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по дипломной работе;
- комплект учебно-методической документации;
- доступ к ресурсам сети Интернет.

Для защиты дипломной работы отведен специально подготовленный кабинет, в котором присутствуют:

- рабочее место для членов ГЭК;
- трибуна;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Проведение демонстрационного экзамена осуществляется на базе центра проведения демонстрационного экзамена.

### **5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации**

#### **5.1. Процедура оценивания результатов государственной итоговой аттестации**

Результаты ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Результаты объявляются в тот же день с присвоением квалификации после оформления протоколов заседаний ГЭК.

По результатам аттестационных испытаний (протоколы перевода полученных баллов за выполнение заданий демонстрационного экзамена в оценку по пятибалльной шкале и защиты дипломной работы) ГЭК принимает решение о присвоении/не присвоении выпускнику квалификации.

Выпускникам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, присваивается квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

#### **Оценка результатов защиты дипломной работы**

При определении оценки по защите дипломной работы учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- свободное владение материалом;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя дипломной работы;
- мнение рецензента дипломной работы;
- практическая значимость работы.

Оценка «**отлично**» - выставляется в случаях, когда дипломная работа:

- носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, глубокий анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой



проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- при защите работы студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«хорошо»** - выставляется в случаях, когда дипломная работа:

- носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, подробный финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя дипломной работы и рецензента; при защите работы студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«удовлетворительно»** - выставляется в случаях, когда дипломная работа:

- носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями;

- в отзывах руководителя дипломной работы и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методам исследования;

- при защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы, иллюстративный материал подготовлен некачественно.

Оценка **«неудовлетворительно»** - выставляется в случаях, когда дипломная работа:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания;

- при защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал к защите не подготовлен.

### **Оценка результатов демонстрационного экзамена**

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 80-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в Колледж в составе архивных документов.

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена следующая схема перевода баллов по восьмидесяти балльной шкале в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 1

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному(в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 35,99%	36,00% - 45,65%	45,65% - 100,00%
Количество баллов	0,0-24,9	25,0-44,9	45,00-56,9	57,0-80,0

В случае досрочного завершения демонстрационного экзамена выпускником по независящим от него причинам результаты демонстрационного экзамена оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов демонстрационного экзамена, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим демонстрационный экзамен по уважительной причине. На основании личного заявления студента об аннулировании результатов демонстрационного экзамена приказом директора Колледжа выпускнику назначается иная дата проведения демонстрационного экзамена.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве Колледжа.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее – выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее – выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине), и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут повторно пройти ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации со справкой о периоде обучения и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в Колледже на период времени, не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

## 6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том

числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Работа апелляционной комиссии осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации в ГАПОУ «Колледж сервиса»

### **7. Анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников**

По итогам ГИА выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится анализ результатов сдачи демонстрационного экзамена и защиты дипломных работ. Материалы анализа оформляются в табличной форме и сопровождаются текстовой пояснительной запиской.

#### **Анализ результатов ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

	<b>Показатели</b>	<b>Кол-во</b>	<b>% данные</b>
1.	Допущены к ГИА		
2.	Сдали демонстрационный экзамен, всего		
3.	В том числе на		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
	Процент качества		
	Процент успеваемости		
4.	Принято к защите дипломных работ		
5.	Защитили дипломные работы, всего		
6.	в том числе на		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
7.	Процент качества		
8.	Процент успеваемости		
9.	Окончили колледж, всего		
9.1	В том числе с отличием		

**Тематика дипломных работ по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№ пп	Тема дипломной работы	Наименование профессиональных модулей, отображаемых в работе
1.	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из птицы «Утиная грудка с яблочным пюре и соусом из черной смородины» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
2.	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: «Десерт Анна Павлова» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
3.	Организация технологического процесса приготовления сложного холодного блюда из мяса «Говяжий язык под сливочно-грибным соусом» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
4.	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из рыбы «Стейк из форели с семенами кунжута и свежими травами» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
5.	Анализ технологического процесса приготовления сложного горячего блюда «Говяжьих щёчки с мятым картофелем, брусникой и квасным соусом» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
6.	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия «Мятный торт с ганашем из белого шоколада и клубникой» на базе предприятия.	ПМ. 04; ПМ.06.
7.	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда «Чашушули» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
8.	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из рыбы «Скумбрия с острым кускусом» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
9.	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия «Тарт «Мандариновый крем-брюле с кардамоном» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
10.	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия «Лимонный кекс» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
11.	Организация технологического процесса приготовления сложного десерта «Тарт со свежими ягодами» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
12.	Организация технологического процесса приготовления сложного десерта «Морковный торт» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
13.	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из мяса «Азу по-татарски » на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.

14.	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из рыбы «Судак на пару с цветной капустой и соусом из копченого сыра на базе предприятия».	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
15.	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из птицы «Чкмерули (цыплёнок в сливочно-чесночном соусе с Чили)» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
16.	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из рыбы «Котлеты из трески с грибами и соусом» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
17.	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из овощей «Штрудель с грибами, и рикоттой» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
18.	Организация технологического процесса приготовления сложного блюда из овощей «Вареники с картофелем, сыром и карамелизованным луком» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
19.	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия «Тарт Татен» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
20.	Организация технологического процесса приготовления сложного блюда из овощей «Овощной террин» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
21.	Организация технологического процесса приготовления сложного блюда из мяса «Стейк Вегас с корочкой из зелени с гарниром» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
22.	Организация технологического процесса приготовления сложного блюда из рыбы «Рыба Дорадо с овощами гриль» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
23.	Организация технологического процесса приготовления сложного блюда из мяса «Дим-самы со свиной и креветками» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
24.	Организация технологического процесса приготовления сложного блюда из мяса: «Медальоны с розмарином и запеченными овощами» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
25.	Организация технологического процесса приготовления сложного блюда из мяса: «Свиные медальоны с тушеной в сливках молодой капустой» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
26.	Организация технологического процесса приготовления сложного десерта: «Брауни» на базе предприятия.	ПМ. 04 ПМ.05; ПМ.06.
27.	Организация технологического процесса приготовления сложного блюда из птицы: «Утиная грудка с яблочно-сельдереевым кремом и брусничным соусом» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
28.	Организация технологического процесса приготовления сложного десерта: «Шоколадный бисквит «Шварцвальд» на базе предприятия.	ПМ. 04 ПМ.05; ПМ.06.

29.	Организация технологического процесса приготовления сложного блюда из птицы: «Утиные ножки с яблоком, грушей и манго в медово-апельсиновом соусе» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
30.	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: «Чизкейк «Нью-Йорк» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
31.	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия «Ванильные капкейки с лимонным курдом и шапочкой из крема-чиз» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
32.	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из рыбы: «Треска с яблочным соусом» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
33.	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: «Мини кексы с ромовой пропиткой» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
34.	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: «Муссовый торт» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
35.	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: «Чизкейк по-чикагски» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
36.	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: «Штрудель яблочно-грушевый» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
37.	Организация технологического процесса приготовления сложного блюда из мяса: «Говядина «Велингтон» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
38.	Организация технологического процесса приготовления сложного блюда из мяса: «Вырезка из говядины с гарниром» на базе предприятия.	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
39.	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: «Пирожное крошковое» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
40.	Организация технологического процесса приготовления сложного изделия из теста: «Пицца «Три сыра» на базе предприятия.	ПМ.05; ПМ.06.
41.	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Птица по-столичному с картофелем, жаренным во фритюре» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06..
42.	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Семга по шведски с горчичным соусом» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
43.	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Мясо по – царски» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
44.	Организация технологического процесса приготовления сложного первого блюда: «Бульон мясной прозрачный с профитролями» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.

45	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Судак фаршированный морепродуктами» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
46	Технология приготовления блюда: «Мясопо-боярски» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
47	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Котлета по – киевски» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
48	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Утка фаршированная яблоками» на базепредприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
49	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: Котлета «де-воляй» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
50	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: Мясо деликатесное с картофелем фри на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
51	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда:Люля – кебаб с луком маринованным на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
52	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда:Чахохбили на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
53	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Сибас фаршированный креветками всырном соусе» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
54	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Мясо, жаренное с соусом эстрагон с гарниром» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
55	Технология приготовления блюда: «Куриная грудка в апельсиновом маринаде с за печенной грушей» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
56	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Медальоны из индейки с овощами и ананасом» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
57	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Фаршированный рулет из семги с рисоми шпинатом» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
58	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Запеченная свиная вырезка в беконе» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
59	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Курица с мандаринами в беконе» на базепредприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
60	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Лангет с помидорами с гарниром, из жареных кабачков» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
61	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Мясо многослойное с овощами гриль» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.

62	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Свинина в ореховой корочке» на базепредприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
63	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Каре ягненка с фисташками» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
64	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Террин из свинины» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
65	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Форель по - императорски» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
66	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Свинина глазированная» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
67	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Шашлычки из красной и белой рыбы» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
68	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Форель речная, фаршированная овощами» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
69	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Перепела жаренная со сложным гарниром» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
70	Организация технологического процесса приготовления сложного холодного блюда: «Волованы с птицей и грибами» на базе предприятия	ПМ 01ПМ.03; ПМ.06.
71	Организация технологического процесса приготовления сложного первого блюда: «Крем суп из птицы» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
72	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Лагман» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
73	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Сациви из курицы» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
74	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Кролик, жаренный с соусом томатным игрибами с гарниром из припущенного риса» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
75	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Креветки, запечённые под сметанным соусом» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
76	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Пельмени, запечённые в сметане» на базепредприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
77	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда: «Солянка из рыбы на сковороде» на базепредприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
78	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: десерт «Венские вафли с мороженым» на базе предприятия	ПМ04 ПМ.05; ПМ.06.



79	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: торт «Пьяная вишня» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.
80	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: десерт «Тирамису» на базе предприятия	ПМ04 ПМ.05; ПМ.06.
81	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: торт «Темный лес» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.
82	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: торт «Красный бархатный» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.
83	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: торт «Венский» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.
84	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: Торт «Графские развалины» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.
85	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: Торт «Алладин» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.
86	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: Торт «Один раз живем» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.
87	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: Рулет «Лакомка» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.
88	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: Торт «Йогуртовый» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.
89	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: Торт «Творожный с фруктами» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.
90	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: Десерт «Фламбированные груши с апельсиновым ликером» на базе предприятия	ПМ04 ПМ.05; ПМ.06.
91	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: Торт «Микадо» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.
92	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: Торт бисквитный «Книга» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.
93	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: Торт «Блаженство» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.
94	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: Торт «Захер» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.
95	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: Торт «Свадебный» на базе предприятия	ПМ.05; ПМ.06.

96	Организация технологического процесса приготовления сложного кондитерского изделия: Чизкейк малиновый на базе предприятия на базе предприятия	ПМ04 ПМ.05; ПМ.06.
97	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда «Каре ягненка с фисташками и фаршированными помидорами Сорантино» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
98	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда «Пельмени из говядины жареные со сливовым соусом и приготовленные на пару кокосовой стружкой» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
99	Организация технологического процесса приготовления закуски «Желе гаспачо с джемом из помидоров и королевскими креветками» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.
100	Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда «Треска с апельсиновым соусом и помидорами» на базе предприятия	ПМ.01; ПМ.02 ; ПМ.06.

\*Наименования профессиональных модулей:

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

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

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

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

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

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)

ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

### Том 1

(Комплект оценочной документации)

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
<b>Наименование квалификации (наименование направленности)</b>	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	Приказом Министерства просвещения РФ от 09.12.2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
Вид аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровень демонстрационного экзамена:	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	

### 1. СПИСОК ИСПОЛЪЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

<b>ГИА</b>	- государственная итоговая аттестация
<b>ДЭ</b>	- демонстрационный экзамен
<b>ДЭ ПУ</b>	- демонстрационный экзамен профильного уровня
<b>КОД</b>	- комплект оценочной документации
<b>ОК</b>	- общая компетенция
<b>ОМ</b>	- оценочный материал
<b>ПК</b>	- профессиональная компетенция
<b>СПО</b>	- среднее профессиональное образование
<b>ФГОС СПО</b>	- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации

## 2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

## 3. КОД

### 3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

**Применимость КОД.** Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Профильный уровень

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД).

**Требование к продолжительности ДЭ.** Продолжительность ДЭ представлена в таблице № 2.

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная)	Продолжительность ДЭ

ГИА	профильный	Инвариантная часть	<b>3 ч. 30 мин.</b>
-----	------------	--------------------	---------------------



**ПРИЛОЖЕНИЕ 6**  
**к ОПОП-П по специальности 43.02.15**  
**Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

Оренбург, 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ .....	4
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся.....	4
1.2. Направления воспитания .....	5
1.3. Целевые ориентиры воспитания.....	6
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ .....	11
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО .....	11
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности .....	13
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ .....	18
3.1. Кадровое обеспечение .....	19
3.2. Нормативно-методическое обеспечение.....	20
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями.....	21
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся .....	21
3.5. Анализ воспитательного процесса .....	22
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы.....	25



## Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания ГАПОУ «Колледж сервиса» направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания, является обязательной частью образовательной программы и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей основного общего образования.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитания являются педагогические работники профессиональной образовательной организации обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГАПОУ «Колледж сервиса». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

### 1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

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

#### **Задачи воспитания:**

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

### 1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному

народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

### **1.3. Целевые ориентиры воспитания**

#### **1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры**

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «.. . формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее — ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

### **Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО**

<b>Целевые ориентиры</b>
<b>Гражданское воспитание</b>
<p>Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p> <p>Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.</p> <p>Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.</p> <p>Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.</p> <p>Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социаль-</p>

ным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.

Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)

### **Патриотическое воспитание**

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

### **Духовно-нравственное воспитание**

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

### **Эстетическое воспитание**

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

### **Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия**

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, со-

блюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

### **Профессионально-трудовое воспитание**

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

### **Экологическое воспитание**

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

### **Ценности научного познания**

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях

науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

### 1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

#### Вариативные целевые ориентиры воспитания

<b>Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО</b>
<b>Гражданское воспитание</b>
- понимающий профессиональное значение отрасли, профессии/специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни города и Оренбургской области
<b>Патриотическое воспитание</b>
- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию/специальность
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии /специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
<b>Эстетическое воспитание</b>
- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии /специальности
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии /специальности
<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
- применяющий знания о нормах выбранной профессии /специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
<b>Экологическое воспитание</b>

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности

- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью

**Ценности научного познания**

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии /специальности

- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности



## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

### 2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Воспитательная работа колледжа реализуется по программе воспитания, которая является обязательной частью основной образовательной программы.

Для достижения целей воспитания в колледже действует структура управления воспитательным процессом, которая обеспечивает всю полноту социально-психологического, педагогического воздействия на студенческий коллектив и личность каждого обучающегося.

С 1 сентября 2023-2024 учебного года в структуру воспитательного процесса введена ставка советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями.

Схема 1.

Структура управления воспитательным процессом



**Общая характеристика студенческого контингента  
ГАПОУ «Колледж сервиса»**

Социальный портрет студенческого коллектива представляет собой следующее:

**Таблица №2**

<b>Показатели</b>	<b>2023/2024 уч. год</b>
Всего студентов, в т.ч.:	1497
Несовершеннолетних	845
Совершеннолетних	652
городских	776
иностранцев	17
из неполных семей	680
многодетных семей	255
неблагополучных семей	1
Студенческие семьи в т.ч.:	15
имеют детей	1 корпус-8 2 корпус-7
Дети-сироты	53
Дети опекаемые	43
Дети-сироты на комм.основе	20
Дети-инвалиды	38
Дети ОВЗ	20
Состоят на учете:	
- в колледже (несовершеннолетние/совершеннолетние)	17 (4/13)
- «группа риска»	11
- в подразделении полиции по делам несовершеннолетних (ПДН)	8
- в комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав (КДН и ЗП)	3
- осуждены	
- под следствием	1
Систематически уклоняются от учебы	1 корпус-11 2 корпус-21
Работают и обучаются	1 корпус-21 2 корпус-92
Занимаются в творческих клубах, объединениях и секциях	Физкультурно-спортивное направление: <b>139 человек</b> Художественно-эстетическое направление: <b>87 человек</b> Клубы по интересам: <b>160 человек</b>
Вовлечены в работу студенческого самоуправления	362 чел-24 % от общего числа студентов
Проживают:	
- в общежитии	В общежитии № 1-72 В общежитии № 2-214
Всего учебных групп	62

Исходя из социальной характеристики студентов, были определены основные направления воспитательной работы в Колледже:

- социально-психолого-педагогическое сопровождение всех участников образовательных отношений (Центр социального наставничества). Центр социального наставничества осуществляет сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ: оказывает содействие в решении бытовых проблем, социальных выплат, стипендиального обеспечения, а также адаптация инвалидов и лиц с ОВЗ к условиям и режиму учебной деятельности, осуществляет контроль учебы инвалидов и лиц с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного образования.

- развитие общественной деятельности, социальной активности, творческого потенциала, социализации студенческой молодежи, развитие внутрестуденческих связей (Центр студенческой инициативы);

- организация занятости студентов во внеучебное время, в т.ч. проживающих в общежитии, а также повышение социально-педагогической и психолого-педагогической компетентности участников образовательного процесса (Лаборатория воспитания).

В основу воспитательной работы колледжа положены идеи, отражающие современные тенденции развития среднего профессионального образования. Ряд воспитательных задач решается посредством организации занятости студентов во внеучебное время (Досуговый центр, физкультурно-спортивное и гражданско-патриотическое направление воспитания), а также повышение социально-педагогической компетентности участников образовательного процесса и повышение психолого-педагогической компетенции преподавателей в сфере воспитательной деятельности.

В Колледже систематически осуществляется работа по выявлению и учету некоторых категорий студентов, нуждающихся в оказании помощи, социально-педагогической реабилитации, организации с ними работы по предупреждению совершения ими правонарушений и (или) антиобщественных действий.

Большое внимание уделяется профилактической и просветительской работе, в том числе с привлечением специалистов межведомственного взаимодействия.

## **2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.**

### **Модуль «Образовательная деятельность»**

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;

— реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности.

— организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.).

### **Модуль «Кураторство»**

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

— организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;

— сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;

— организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

— работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;

- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися;

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;

- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии /специальности.

### **Модуль «Наставничество»**

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- разработку программы наставничества;

- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;

- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;

- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров);

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии /специальности;

- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии /специальности

### **Модуль «Основные воспитательные мероприятия»**

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

— проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;

— проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;

— разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;

— организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.);

- мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;

- встречи с известными представителями профессии/специальности;

- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии /специальности.

#### **Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

— организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;

— размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

— размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;

— организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

— оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;

— размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;

— создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

— оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

— разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

### **Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов;
- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности;

- организация и проведение совместных мероприятий.

### **Модуль «Самоуправление»**

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся, совет первых);

- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;

- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;

### **Модуль «Профилактика и безопасность»**

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;

- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении.

- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;

- организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;

- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;

- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности;

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии/специальности;

- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией/специальностью;

- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии/специальности.

### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;

- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны;

- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение;

### **Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;

- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей; \_ проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности;
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии/специальности;
- организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии/специальности»;
- проведение практико-ориентированных мероприятий.

## РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

### 3.1 Кадровое обеспечение

В реализации программы воспитания задействован весь преподавательский состав колледжа.

**Таблица №1 Кадровое обеспечение в 2023-2024 учебном году**

<b>Педагогические работники</b>	<b>2023-2024 учебный год</b>
Заместитель директора по ВР	1
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	1
Руководитель Центра социального наставничества	1
Куратор	57
Социальный педагог	1
Педагог-психолог	2
Методист по работе со студенчеством	2
Педагог дополнительного образования	5 (3 совместителя)
Библиотекарь	2
Воспитатель	5



Руководитель физ. воспитания	3
Руководитель ОБЖ	2
<b>Всего педагогических кадров, обеспечивающих процесс воспитания</b>	<b>82</b>

Распределение кураторства происходит с расчетом один куратор на группу. Но из-за производственной необходимости 5 кураторов совмещают две группы, таким образом, на 62 учебные группы приходится 57 кураторов. Всего педагогических кадров, обеспечивающих процесс воспитания 80 человек, на 2 человека больше чем за предыдущий отчетный период. Большое внимание уделяется профилактической и просветительской работе, в том числе с привлечением специалистов межведомственного взаимодействия.

В целях реализации воспитательной деятельности осуществляется взаимодействие со следующими организациями и ведомствами:

- Министерством образования Оренбургской области;
- Управлением образования г. Оренбурга;
- Департамент молодежной политики Оренбургской области;
- Отделом опеки и попечительства г. Оренбурга и районными отделами Оренбургской области, ОП № 5, 7,
- Центром Медицинской профилактики;
- Службой судебных приставов г. Оренбурга;
- ОДН ОП № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7;
- ОВД УНК УМВД России по Оренбургской области;
- Центром профилактики и борьбы со СПИД;
- Реабилитационным центром «Гармония»;
- СУ и СК МУ МВД России по Оренбургской области;
- ДОЛ «Зарница»;
- ДООЦ «Город детства»;

Социальное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ включает содействие в решении бытовых проблем, вопросов, касающихся предоставления общежития, социальных выплат, стипендиального обеспечения, а также адаптация инвалидов и лиц с ОВЗ к условиям и режиму учебной деятельности, контроль учебы инвалидов и лиц с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного образования.

### **3.2 Нормативно-методическое обеспечение**

Программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в ГАПОУ «Колледж сервиса». Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

#### **Федеральный уровень:**

1. Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный Закон от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обу-

чающихся»

3. Федеральный закон от 24 июня 1999 г. № 120-ФЗ "Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних";

4. Федеральный закон № 182 от 23.06.2016 г. «Об основах системы профилактики правонарушений в Российской Федерации»;

5. Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г. «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию»;

6. Федеральный закон от 21.12.1996 (ред. от 17.02.2021) № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

7. Федеральный закон № 124-ФЗ от 24.07.1998 г. «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;

8. Распоряжение Правительства РФ от 04.09.2017 № 1726-р «Концепция развития дополнительного образования детей»;

9. «План мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года», утвержденный распоряжением Правительства Российской Федерации от 12 ноября 2020 г. № 2945-р

#### **Региональный уровень:**

1. Указ губернатора Оренбургской области №83-ук от 24.06.2010 г. «Об утверждении порядка взаимодействия органов и учреждений системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних по реализации Законов Оренбургской области» от 24 декабря 2009 года №3279/760-М-ОЗ «О мерах по предупреждению причинения вреда физическому, психическому и нравственному развитию детей на территории Оренбургской области» и от 01 октября 2003 года № 489/55-Ш-ОЗ «Об административных правонарушениях в Оренбургской области»;

2. Закон Оренбургской области «Об образовании в Оренбургской области» (от 06.09.2013 № 1698/506-V-ОЗ);

3. Постановление правительства Оренбургской области от 29 декабря 2018 года № 921-пп «Об утверждении государственной программы Оренбургской области "Развитие системы образования Оренбургской области";

4. Постановление правительства Оренбургской области от 29 декабря 2018 года № 910-пп «Об утверждении государственной программы "Патриотическое воспитание и допризывная подготовка граждан в Оренбургской области";

#### **Локальный уровень (ГАПОУ «Колледж сервиса»):**

1. Устав ГАПОУ «Колледж сервиса»;

2. Комплексная программа развития Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж сервиса»;

3. Положение об организации воспитательной деятельности в ГАПОУ «Колледж сервиса»;

4. Правила внутреннего распорядка обучающихся;

5. Положение о совете профилактики правонарушений;

6. Положение о постановке на внутриколледжный учет обучающихся ГАПОУ «Колледж сервиса» и семей, находящихся в социально опасном положении;

7. Положение о применении к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания;

8. Положение о психолого-педагогическом сопровождении обучающихся;

9. Положение о психолого-педагогическом консилиуме;

10. Положение об организации образовательной деятельности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

11. Положение о сетевом взаимодействии;
12. Положение о внеурочной деятельности;
13. Порядок учета мнения обучающихся и (или) родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся при принятии локальных нормативных актов;
14. Положение о структуре и содержании методического комплекса куратора группы;
15. Положение о методическом объединении кураторов;
16. Положение о физическом воспитании;
17. Положение о физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой работе;
18. Положение о волонтерском движении «Горящие сердца»;
19. Положение о конкурсе «Лучшая группа»;
20. Положение о Совете родителей (законных представителей) обучающихся;
21. Положение о кураторстве;
22. Положение о профессиональной этике педагогических работников;
23. Положение о системе поощрения обучающихся;
24. Положение о студенческом совете;
25. Положение о Центре социального наставничества;
26. Положение о старостах учебных групп;
27. Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся;
28. Положение о внутренней системе оценки качества образования;
29. Положение о проведении самообследования.

### **3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями**

В колледже действует структурное подразделение « Центр социального наставничества», целью которого является осуществление деятельности по социально-педагогическому и психологическому сопровождению обучающихся и их родителей (законных представителей).

Деятельность Центра направлена на создание благоприятных условий для обучения, личностного развития, успешной социализации обучающихся (в т.ч. инвалидов и лиц с ОВЗ), проживания в общежитии, в соответствии с их индивидуальными возможностями и особенностями, на оказание психолого-педагогической помощи обучающимся, испытывающим трудности в освоении программного материала, развитии и социальной адаптации, на профилактическую работу по преодолению асоциальных явлений и их негативных последствий в образовательной среде, по предупреждению социального сиротства, семейного неблагополучия, на содействие в обеспечении защиты прав и законных интересов, обучающихся, на определение выбора методов и форм работы с обучающимися, проживающими в общежитии.

В Колледже систематически осуществляется работа по выявлению и учету некоторых категорий студентов, нуждающихся в оказании помощи, социально-педагогической реабилитации, организации с ними работы по предупреждению совершения ими правонарушений и (или) антиобщественных действий.

В Колледже функционирует Совет профилактики, целью которого является организация работы с обучающимися, требующими особого внимания, учета отдельных категорий несовершеннолетних, координации организации индивидуальной профилактической работы.

Социально-педагогическая поддержка обучающихся заключается в организации лично-ориентированной социально-педагогической и правовой помощи студентам, имеющим проблемы в общении, обучении, развитии, социализации; осуществление профилактической работы по предупреждению социального сиротства, семейного неблагополучия, насилия в отношении учащихся; участие в формировании у обучающихся

навыков здорового образа жизни, безопасного и ответственного поведения; выявление и учет отдельных категорий несовершеннолетних.

Со всеми студентками проводятся занятия по профилактической программе «Ценность жизни», направленные на снижение уровня суицидальных рисков и повышение позитивного отношения к жизни, к стабилизации жизнестойкости.

### **3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся**

В целях успешной социализации и развития творческого потенциала молодежи в колледже создан Центр Студенческих Инициатив (далее ЦСИ). Через ЦСИ происходит взаимодействия сотрудников колледжа с социально активными и творческими студентами колледжа, единения студенчества образовательной организации, развития внутрестуденческих связей, развития и распространения в Колледже инновационных подходов к управлению в молодежной среде, способствующих совершенствованию и развитию общественной деятельности.

В I семестре 2023-2024 года лучшие студенты Колледжа сервиса, которые проявили себя в учёбе, активно участвовали в мероприятиях, в качестве поощрения и дальнейшего стимулирования, получили путевку в рамках тура выходного дня в следующие города: Самара, Уфа, Казань.

Ежегодно на церемонии окончания учебного года «Фестиваль успеха» определяют лучшие студенты, которые получают дипломы и ценные подарки от работодателей, партнеров и администрации колледжа.

### **3.5 Анализ воспитательного процесса**

На основе анализа воспитательной работы, можно сделать вывод о том, что в Колледже в целом успешно развивается воспитательная работа, которая действует на принципах гуманистической педагогики, педагогики сотрудничества и соуправления.

**Также необходимо отметить, что в течение отчетного периода:**

Было проведено 32 массовых мероприятий с участием студентов и их родителей охватом от 300 до 1000 человек в очном формате:

- Торжественная линейка «Праздник первокурсников»;
- Открытие спартакиады «Спорт-норма жизни»;
- Фестиваль творчества «Студенческий дебют»;
- Мероприятия, приуроченные к празднованию Дня среднего профессионального образования «День СПО 2023» (совм.с Министерством образования Орен.обл.);
- Фестиваль уличного спорта «Гонка героев» (в рамках проекта «Зачетный СПОрт»);
- Акция «Поделись своим теплом»;
- Концертная программа ко Дню Учителя: «Спасибо Вам, учителя!»
- Бизнес-выходные «Активный гражданин»(в рамках проекта «Есть идея!») и многие др.

За отчетный период центром социального наставничества проводится профилактическая и просветительская работа со студентами различных категорий.

Отмечается снижение уровня суицидальных рисков. Зарегистрированных суицидальных попыток не было. Сократилось количество студентов состоявших на различных видах профилактического учета (с 18 до 11 человек). Вместе с тем, наряду с успехами в воспитательной работе имеются некоторые негативные тенденции: один студент находится под следствием за совершение преступления, предусмотренного УК РФ; три студента совершали самовольные уходы из общежития.

Исходя из обозначенных позиций, рекомендуется в 2023-24 учебном году:

1) Центру социального наставничества:

- продолжить работу по психолого-педагогическому и социально-педагогическому сопровождению обучающихся, родителей/законных представителей обучающихся, преподавателей Колледжа, обратив особое внимание, профилактике правонарушений несовершеннолетними, употребления алкоголя, наркотических и ПАВ веществ, курения, в т.ч. электронных сигарет, а также суицидального поведения, экстремистских побуждений, уклонения от учебной деятельности;

- развивать наставничество, в т.ч. в формате «студент-студент», решение вопросов и проблем обучающихся через службу «медиации».

- педагогам-психологам Колледжа взять под особый контроль проведения медицинского тестирования обучающихся на раннее выявление употребления наркотиков и ПАВ;

- кураторам групп продолжить работу по мониторингу социальных сетей в целях раннего выявления девиантного, деструктивного и аутодеструктивного поведения обучающихся (выявлено 2 человека кураторами);

2) Центр студенческой инициативы Колледжа развивается, вовлеченность студентов в деятельность ЦСИ за 2023-2024 учебный год увеличилась на 1 %.

Центру студенческой инициативы:

- активизировать работу студенческого самоуправления и социальной активности во II семестре 2023-2024 учебного года.

-медиа-центру Колледжа продолжать работу по расширению медиа-пространства по пропаганде достижений учебного заведения, созданию качественных современных информационных продуктов;

Центру студенческой инициативы:

-продолжить работу по развитию волонтерского движения в Колледже;

По итогам года, наблюдается снижение уровня активности по направлению экологическое воспитание. С целью активизации работы по экологическому блоку необходимо Центру волонтерской деятельности, увеличить охват участников в организации и мероприятий экологической направленности.

3) Педагогам дополнительного образования продолжить работу по совершенствованию форм организации досуга студенческой молодежи.

Задача педагогов дополнительного образования сохранить контингент и увеличить охват вовлеченности студентов в систему дополнительного образования. Активно принимать участие в городских, областных массовых мероприятиях и конкурсах.

-военно-патриотическому клубу «Русичи» продолжить работу по привлечению студентов к деятельности клуба, принять участие в подготовке и проведении Дней воинской славы России в 2023-24 учебном году, а так же празднованию Дня Победы.

3) Лаборатории воспитания:

-продолжать работу по повышению профессионального мастерства педагогов, внедрению современных технологий воспитания, в т.ч. цифровизацию, организации дополнительного образования и внеучебной деятельности студентов, формирования безопасной окружающей среды и навыков здорового образа жизни, сохранения и приумножения традиций Колледжа;

Для дальнейшего развития Спортивного студенческого клуба «Колледж сервиса» (ССК), руководителю физ. воспитания необходимо увеличить охват участников в организации и проведении спортивных мероприятий.

- воспитателям общежитий совместно со студенческим Советом общежития продолжать работу по укреплению дисциплины и порядка среди проживающих в

общежитии, организации досуга, развитию студенческой инициативы (совместно с Центром студенческой инициативы);

-для индивидуализации личностных результатов студентов и активизации их участия в различных направлениях деятельности по формированию «гибких навыков» кураторами групп формировать портфолио студентов группы.

-продолжать своевременное оформление документации куратора группы «Дневник куратора».

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**  
**по специальности 43.02.15**  
**Поварское и кондитерское дело**

Сроки	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Ответственные	Наименование модуля
<b>СЕНТЯБРЬ</b>				
1	Онлайн-марафон «День знаний»	1-4 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия»
2	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Кураторы групп	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
3-5	Спортивные соревнования, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	1-3 курс	Преподаватели физвоспитания, кураторы групп, БИЦ	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность»
4	Просветительский час «Урок Мира - День окончания Второй мировой войны»	1-4 курс	Заместитель директора УВР, кураторы групп	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Основные воспитательные мероприятия»
8	Выставка «Международный день распространения грамотности»	1-4 курс	БИЦ	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия»
10	Тематический кинопоказ- Международный день памяти фашизма	1-4 курс	БИЦ, воспитатели общежития	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Организация предметно-пространственной среды»
11	Торжественная линейка «Праздник первокурсников»	1 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Наставничество»
11	Введение в профессию (специальность)	1 курс	Зав. отделениями, кураторы групп	«Образовательная деятельность» «Кураторство»



	учебная экскурсия по колледжу.			«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия»
11	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	2-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
13	Урок мужества, посвященный 100-летию со дня рождения советской партизанки Зои Космодемьянской (1923-1941)	1-4 курс	БИЦ, воспитатели общежития	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия»
16	Открытие спартакиады «Спорт-норма жизни»	1-3 курс	Заместитель директора УВР руководители физвоспитания и ОБЖ, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность»
16	Участие команды колледжа в общем забеге «Кросс-нации 2023»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, руководители физвоспитания, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность»
18	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
22-23	Фестиваль уличного спорта «Гонка героев» (с использованием надувного оборудования для тимбилдинга)	1-3 курс	Заместитель директора по ПР, Заместитель директора по УВР, Руководители физвоспитания и ОБЖ, студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность»
25	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
27	Игра «Туристическое путешествие», посвященная Международному Дню Туризма	1-2 курс	Заведующие отделением, преподаватели	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнер-

				ство и участие работодателей»
28-29	Фестиваль творчества «Студенческий дебют»	1 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Наставничество» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
30	Родительское собрание «Традиции колледжа и перспективы его развития в 2023-2024 учебном году»	2-4 курс	Зам. директора по УВР, центр социального наставничества, совет родителей	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
29-30	Мероприятия, приуроченные к празднованию Дня среднего профессионального образования «День СПО 2023»	1-2 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
<b>Октябрь</b>				
1	День пожилого человека. Акция «Поделись своим теплом»	1-4 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Наставничество» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
2	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
4	Экологический субботник «Зелёная Россия»	1-4 курс	Кураторы групп Воспитатели общежитий	
5	Концертная программа ко Дню Учителя: «Спасибо Вам, учителя!»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, Преподаватели дополнительного образования	«Основные воспитательные мероприятия»

9	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
13-15	Бизнес выходные «Активный гражданин»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп, студенческий Совет Колледжа	«Основные воспитательные мероприятия» «Самоуправление»
14	Чемпионат по спортивному ориентированию "Если ты тут, то ты крут"	1-3 курс	Заместитель директора по ПР, заместитель директора по УВР, руководители физвоспитания и ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность»
16	«Разговор о важном» День Отца в России	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Наставничество» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
20	День повара -кулинарный батл;	2-3 курс	Заместитель директора по УВР, зав. отделениями	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
21, 28	«Здоровый образ жизни- здоровая семья» - родительское собрание	1-3курс	Зам. директора по УВР, центр социального наставничества, Совет родителей	«Профилактика и безнадзорность» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
23	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Наставничество» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
25	Выставка Международный день библиотек	1-3 курс	БИЦ	«Организация предметно-пространственной среды»

30	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Наставничество» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
<b>Ноябрь</b>				
2-3	<b>Фестиваль национальных традиций «Мы разные, но мы вместе»:</b> -день национального творчества -день национальной кухни -день национальных традиций	1-4 курс	Заместитель директора УВР, кураторы групп, педагог-организатор студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия»
4	Кинолекторий День народного единства	1-4 курс	Воспитатели, студенческий совет общежития	«Основные воспитательные мероприятия»
6	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
13	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
17	Военизированная эстафета "Курс молодого бойца", посвященная Всероссийскому дню призывника	1-3 курс	Заместитель директора по УВР, Руководители ОБЖ, физвоспитания,	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»
20	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»

20	<b>Фестиваль рабочих профессий и специальностей «РОСТ-точка - твой выбор»</b> (соревнования между отделениями)	1-2курс	Заместитель директора по УПР, зав.отделениями, кураторы групп, студенческий совет колледжа	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
18, 25	«Вы, поймите нас, взрослые!»- родительское собрание	1-4 курс	Зам. директора по УВР, центр социального наставничества, Совет родителей	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
20	Кинолекторий- уроки Второй мировой войны «День начала Нюрнбергского процесса»	1-3 курс	Воспитатели, студенческий совет общежития	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Наставничество»
25-26	День матери «Тепло сердец для милых мам» - конкурс видео-поздравлений	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы групп, педагог-организатор	«Основные воспитательные мероприятия» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
27	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
<b>Декабрь</b>				
1	Фитнес-турнир "Место силы", посвященный Всемирному дню борьбы со СПИДом	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели физвоспитания и ОБЖ, кураторы групп, центр социального наставничества, центр студенческих инициатив	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»
2-3	Тематический кинопоказ- День неизвестного солдата	1-4 курс	БИЦ, воспитатели общежития	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
4	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»

4-5	Международный день инвалидов Акция «Щедрый вторник» Конкурс плакатов «Твори добро»	Отряд волонтеров «Горящие сердца»	Заместитель директора УВР, центр социального наставничества, студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
9	Зумба-фестиваль, посвященный Дню Героев Отечества	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели физвоспитания и ОБЖ, кураторы групп, центр студенческих инициатив	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»
11	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
18	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
22	Новогодний танцевальный марафон	1-4 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия»
16, 23	Все начинается с семьи (культура общения)-родительское собрание	1-4 курс	Заместитель директора УВР, центр социального наставничества, кураторы групп	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
25	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
<b>Январь</b>				
1-13	Организация зимних каникул для «детей-сирот» (по отдельному плану)	«Дети-сироты»	Заместитель директора УВР, центр социального наставничества, коменданты, воспитатели, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»

3-6	Профорентация «Мастерская Деда Мороза» - мастер-классы по изготовлению тряпичных кукол (гномов) для школьников	1-3 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»
14	Студенческий вечер на коньках	1-3 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»
15	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
20, 27	«Знания, спорт и труд рядом идут»-родительское собрание	1-4 курс	Заместитель директора УВР, центр социального наставничества, кураторы групп	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
22	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
26	<b>Фестиваль КВН «Студенческая лига»</b> , посвященная Дню российского студенчества.	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы, педагог-организатор, студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия» «Основные воспитательные мероприятия»
27	Урок мужества, тематический кинопоказ- 80 лет со Дня полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (27 января 1944).  День освобождения Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) – День памяти жертв Холокоста	1-4 курс	БИЦ, воспитатели общежития	«Основные воспитательные мероприятия» «Образовательная деятельность» «Кураторство»

29	Старт конкурса среди кураторов групп: «Самый классный, классный»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы, педагог-организатор студ. совет	«Основные воспитательные мероприятия»
29	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
<b>Февраль</b>				
2	Уроки мужества «2 февраля - День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве»	1-3 курс	Заместитель директора по УПР, кураторы групп, преподаватели общественных дисциплин, БИЦ	«Основные воспитательные мероприятия»
5	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
8-9	День российской науки Турнир интеллектуальных игр «Февральский Квиз»	1-3 курс	Заместитель директора по УПР, кураторы групп	«Образовательная деятельность»
12	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
15	Уроки мужества, встреча с ветеранами - День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества.	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы, педагог-организатор, студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия»
16	Воспитание духовности на основе приобщения к общечеловеческим ценностям)- родительское собрание	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы, преподаватели, общественных дисциплин, педагог-организатор, студенческий совет колледжа	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»



19	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
21	Квест-игра «Занимательное языкознание» - Международный день родного языка	1-3 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели общеобразовательных дисциплин кураторы, БИЦ	«Образовательная деятельность»
22	Концертная программа ко Дню защитника Отечества	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы групп, педагог-организатор, студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
25	Спортивное мероприятие «Лыжня России-2024»	Команда лыжников	Заместитель директора по УВР, руководители физвоспитания и ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»
26	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
25-28	Профессиональный чемпионат Церемония открытия и закрытия. Интерактивные площадки.	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы групп, педагог-организатор, студенческий совет колледжа	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
29-1	Фестиваль зимних игр «Крепость»	1-3 курс	Заместитель директора по УВР, руководители физвоспитания и ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»
<b>Март</b>				
4	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»

7	Концертная программа, в рамках фестиваля творчества «Студенческая весна на Николаевской», посвященная Международному женскому дню	1-3 курс	Заместитель директора УВР, педагог-организатор, студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
11	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
12	Спортивный квест «Зимние забавы»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, педагог-организатор, студенческий совет колледжа, совет родителей	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность» «Самоуправление»
15	Фестиваль студенческого творчества «Арт-движение»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, педагог-организатор, студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия»
18	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
16, 23	«Авторитет родителей» -родительское собрание	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы групп, центр социального наставничества	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
25	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
27	Кинолекторий Всемирный день театра	1-3 курс	Воспитатели, студенческий совет общежития	«Образовательная деятельность»
<b>Апрель</b>				
1	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»

4-5	Спортивный фестиваль «Заряжайся»- ко Дню Всемирного дня здоровья	1-3 курс	Заместитель директора по УВР, руководители ОБЖ, физ-воспитания,	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность» «Самоуправление»
8	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
8-12	«Неделя Космоса» 12 апреля- День космонавтики	1-3 курс	Заместитель директора по УВР, Заместитель директора по УПР кураторы, БИЦ, педагог-организатор	«Основные воспитательные мероприятия»
15	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
19	Урок мужества, тематический кинопоказ- День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	1-3 курс	Заместитель директора по УВР, Библиотекарь, кураторы групп, преподаватели общественных дисциплин, библиотекарь	«Основные воспитательные мероприятия» «Образовательная деятельность»
22	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
22-26	Марафон экологического добровольчества «ЭкоФест»- Всемирный день Земли	1-3 курс	Заместитель директора АХЧ, заместитель директора по УВР, заведующие отделениями, цент студентической инициативы	«Основные воспитательные мероприятия» «Образовательная деятельность»
20, 27	«Вместе дружная семья» – родительское собрание	1 -3 курс	Заместитель директора по УВР, Рук.ОБЖ, физ воспит., Студ совет	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

29	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
<b>Май</b>				
1	Праздник Весны и Труда	1-3 курс	Заместитель директора УВР, студенческий совет, педагог-организатор, педагоги доп. образ, воспитатели	«Основные воспитательные мероприятия»
3	День кондитера -кулинарный батл;	2-3 курс	Заместитель директора по УВР, зав. отделениями	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
6	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
2-9	День единых действий «Великая Победа»: -Участие в Вахте Памяти, Параде Победы; -Акция «Георгиевская ленточка» -Акция «Диктант Победы» -Акция «Бессмертный полк колледжа», -Акция «Вальс Победы», -Акция «Песни Победы», -Акция «Читаем книги о войне», -Акция «Окна Победы».	1-3 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия»
13	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»

	ну)			
16-17	<b>Фестиваль «ГТО» (сдача нормативов)</b>	1-3 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели физ. воспитания и ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность» «Самоуправление»
18, 25	«Вот и стали мы на год взрослей»- родительское собрание	1-3 курс	Заместитель директора УВР Заведующие отделениями Кураторы, Студ.совет, соц.педагог	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
17	Тематический кинопоказ- День детских общественных организаций России	1-3 курс	Заместитель директора по УВР, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия»
20	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
24	Квиз - День славянской письменности и культуры	1-3 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели общеобразовательных дисциплин кураторы, БИЦ	«Основные воспитательные мероприятия»
27	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
<b>Июнь</b>				
1	Кинолекторий- Международный день защиты детей	1-3 курс	Заместитель директора по УВР, Библиотекарь, кураторы групп, преподаватели общественных дисциплин, библиотекарь	«Основные воспитательные мероприятия»
12	Всероссийская акция «Мы-граждане России!»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, библиотекарь, центр студенческой инициативы, лаборатория воспитания	«Основные воспитательные мероприятия»

14	Церемония окончания учебного года «Фестиваль Успеха»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, центр студенческой инициативы, лаборатория воспитания	«Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
22	День памяти и скорби -акция «Свеча памяти», «Огни Победы»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, центр студенческой инициативы, лаборатория воспитания	«Основные воспитательные мероприятия»
15, 22	«Итоги года. Полезные каникулы. Безопасное лето» - родительское собрание	1-2 курс	Заместитель директора УВР, Кураторы групп, центр социального наставничества	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
30	Выпускной вечер «Выпускной-2025»	3-4 курс	Заместитель директора по УВР, центр студенческой инициативы, лаборатория воспитания	«Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
<b>Июль</b>				
8	День семьи, любви и верности «Ромашка – символ семьи, любви и верности» - онлайн-конкурс рисунков  «Ступени семейного счастья»-видео-ролик о своей семье	2-3 курс	Заместитель директора по УВР, центр студенческой инициативы, лаборатория воспитания	«Основные воспитательные мероприятия» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
<b>Август</b>				
10	День физкультурника Медиа-флешмоб «Быть здоровым – это стильно!»	2-3 курс	Заместитель директора по УВР, руководители ОБЖ и физвоспитания, центр студенческой инициативы, лаборатория воспитания	«Основные воспитательные мероприятия»
22	День Государственного Флага Российской Федерации- Акция «Гордо реет российский флаг»-лучший видеоролик	2-3 курс	Заместитель директора по УВР, центр студенческой инициативы, лаборатория воспитания	«Основные воспитательные мероприятия»