Министерство образования и науки Алтайского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение «Яровской политехнический техникум»

**АННОТАЦИИ**

**К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН, МОДУЛЕЙ ПРАКТИКИ**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИСПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.05 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

срок обучения 2023 - 2027 годы

Яровое 2023

**ОУПБ.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **Общие** | **Дисциплинарные (предметные)[[1]](#footnote-1)** |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  **Овладение универсальными коммуникативными действиями:**  б) **совместная деятельность**:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным  **Овладение универсальными регулятивными действиями:**  г**) принятие себя и других людей:**  - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других людей на ошибки;  - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; | - уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;  - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;  - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | **В области** **эстетического воспитания:**  - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;  - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;  - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;  - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;  **Овладение универсальными коммуникативными действиями:**  **а) общение:**  - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;  - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;  - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; | - сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку;  - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов); |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  **В области ценности научного познания:**  - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  **б) базовые исследовательские действия:**  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;  - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;  -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду | - уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);  - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;  - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);  - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте |
| ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение  гостей. | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем в часах*** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | **72** |
| **в т.ч.** |  |
| **1. Основное содержание** | **54** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 24 |
| практические занятия | 30 |
| **2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **12** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 6 |
| практические занятия | 6 |
| индивидуальный проект *(да/нет*)\*\* | **нет** |
| **Промежуточная аттестация (экзамен)** | **6** |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.** | **12** | *ОК 05* |
| Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе | ***4*** | *ОК 05* |
| Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики | ***4*** | *ОК 05* |
| Тема 1.3. Язык как система знаков | ***4*** | *ОК 05* |
| **Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография** | **32** | *ОК 04; ОК 05* |
| Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Тема 2.2. Морфемика и словообразование | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Тема 2.3. Имя существительное как часть речи. | ***3*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи. | ***3*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Тема 2.5. Имя числительное как часть речи. | ***3*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Тема 2.6. Местоимение как часть речи. | ***3*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Тема 2.7. Глагол как часть речи. | ***3*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола | ***3*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи. | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| **Раздел 3. Синтаксис и пунктуация** | **10** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09* |
| Тема **3.1.** Основные единицы синтаксиса. | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Тема **3.2** Второстепенные члены предложения. | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Тема **3.3.** Сложное предложение | ***2*** | *ОК 05; ОК 09* |
| **Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.** | **12** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09;* ***ПК.2.1*** |
| Тема **4.1.** Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации. | ***4*** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09; ПК.2.1* |
| Тема **4.2**. Коммуникативный аспект культуры речи. | ***2*** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09; ПК.2.1* |
| Тема **4.3.** Научный стиль. | ***2*** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09; ПК.2.1* |
| Тема **4.4**. Деловой стиль | ***4*** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09; ПК.2.1* |
| **Промежуточная аттестация (Экзамен)** | **6** |  |
| **Всего:** | ***72*** |  |

**ОУП.02ЛИТЕРАТУРА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Общие компетенции | Планируемые результаты | |
| Общие | Дисциплинарные[[2]](#footnote-2) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно  к различным контекстам | В части трудового воспитания:  - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | - осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;  - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;  - знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России;  - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;  - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области ценности научного познания:  - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;  - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;  - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;  - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении 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; | - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);  - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;  - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | В области духовно-нравственного воспитания:  -- сформированность нравственного сознания, этического поведения;  - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;  - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;  - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  а) самоорганизация:  - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;  - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;  - давать оценку новым ситуациям;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;  - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;  - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; | - сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;  - 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;  - осознавать художественную картины жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;  - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным  Овладение универсальными регулятивными действиями:  г) принятие себя и других людей:  - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других людей на ошибки;  - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; | - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;  - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | В области эстетического воспитания:  - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;  - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;  - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;  - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  а) общение:  - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;  - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;  - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; | - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;  - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);  - сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике; |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;  - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;  - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;  - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;  - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;  - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;  патриотического воспитания:  - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;  - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;  - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;  освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | - сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;  - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  В области ценности научного познания:  - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;  - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;  -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду | - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка |
| ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение  гостей. | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем в часах\**** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | ***108*** |
| **в т. ч.** |  |
| **Основное содержание** | ***92*** |
| в т.ч.: | |
| теоретическое обучение | 52 |
| практические занятия | 40 |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **14** |
| в т. ч.: |  |
| практические занятия | 14 |
| **Индивидуальный проект *(да/нет*)\*\*** | **нет** |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | **2** |
| **Консультации** | **0** |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Введение** | **2** |  |
| **Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры** | **6** |  |
| **Тема 1.1** А.С.  Пушкин как национальный гений и символ | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 1.2** Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841) | 2 |  |
| **\*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | | |
| **«Дело мастера боится»** | 2 |  |
| **Раздел 2**  **Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?** | **38** |  |
| **Тема 2.1** Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886) | **4** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 2.2** Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 2.3** Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети» | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** |  |  |
| **«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК.2.1. |
| **Тема 2.4** Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 2.5** Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866) | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 2.6** Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому…» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910) | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** |  |  |
| **«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в специальности/ специальность** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК.2.1. |
| **Тема 2.7** Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 2.8** Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 2.9** Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904) | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** |  |  |
| **Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК.2.1. |
| **Раздел 3.**  **«Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIХ-ХХ веков в контексте социокультурных процессов эпохи** | **16** |  |
| **Тема 3.1** Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 3.2** Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 3.3** Герои М. Горького в поисках смысла жизни | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 3.4** Серебряный век: общая характеристика и основные представители | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 3.5** А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать» | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 3.6** Поэтическое новаторство В. Маяковского | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 3.7** Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Раздел 4 «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов ХХ века** | **12** |  |
| **Тема 4.1** Исповедальность лирики М. И. Цветаевой | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 4.2** Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар» | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 4.3** Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** |  |  |
| **«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей специальности/ специальности** | *2* | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК.2.1 |
| **Тема 4.4** «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 4.5** М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон» | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Раздел 5 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов ХХ века** | **4** |  |
| **Тема 5.1** «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Раздел 6 «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов ХХ века** | **12** |  |
| **Тема 6.1** Тема Великой Отечественной войны в литературе | 6 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 6.2** Тоталитарная тема в литературе второй ХХ века | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 6.3** Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины ХХ века | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** |  |  |
| **«Говори, говори…»: диалог как средство характеристики человека** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК.2.1 |
| **Раздел 7 «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала ХХI века** | **4** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 7.1** Лирика: проблематика и образы | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 7.2** Драматургия: традиции и новаторство | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI века** | **4** |  |
| Тема 8.1. Проза второй половины XX - начала XXI века | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Тема 8.2. Поэзия и драматургия  второй половины XX - начала XXI века | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Раздел 9. Литература народов России** | **2** |  |
| Тема 9.1 Поэзия и проза народов России | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Раздел 10 Зарубежная литература второй половины XIX-ХХ века** | **6** |  |
| **Тема 10.1** Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** |  |  |
| **«Прогресс – это форма человеческого существования»: специальности в мире НТП** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК.2.1. |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)** | ***2*** |  |
| **Всего:** | ***108*** |  |

**ОУп.03 ИСТОРИЯ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | |
| Общие | Дисциплинарные[[3]](#footnote-3) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части трудового воспитания:  - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | -уметь критически анализировать для решения познавательной задачи ‎аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, ‎аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран ХХ – начала XXI в., ‎оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; ‎выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе ‎с историческими источниками;  -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;  -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области ценности научного познания:  - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;  - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;  - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;  - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении 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 | - уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран ХХ – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту ‎и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;  - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным  Овладение универсальными регулятивными действиями:  г) принятие себя и других людей:  - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других людей на ошибки;  - развивать способность понимать мир с позиции другого человека | - приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия ‎в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – ‎на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);  - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры,‎ национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | В области эстетического воспитания:  - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;  - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;  - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;  - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  а) общение:  - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;  - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;  - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств | - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории ХХ – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, ‎в том числе используя источники разных типов;  - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармо-низации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;  -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;  - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;  - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;  - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;  - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;  патриотического воспитания:  - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;  - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;  - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;  освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | - понимать значимость России в мировых политических и социально-‎экономических процессах ХХ – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине ‎и других важнейших событий ХХ – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);  - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в ХХ – начале XXI в.;  -уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории ХХ – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, ‎в том числе используя источники разных типов;  - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, ‎процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии ‎с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления,‎ процессы;  - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать ‎их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в ХХ – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России ‎и человечества в целом в ХХ – начале XXI в.;  - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России‎ и зарубежных стран ХХ – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;  - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига ‎народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской ‎истории;  - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России ‎и мира в ХХ – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;  - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;  -уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;  - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников |
| ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение  гостей. | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

ОБЪЕМ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| ***Вид учебной работы*** | ***Базовый уровень*** |
| ***Объем образовательной программы дисциплины*** | ***136*** |
| ***Основное содержание*** | ***136*** |
| *в т. ч.:* | |
| *теоретическое обучение* | *88* |
| *практические занятия* | *46* |
| *Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)* | *2* |
| ***Консультации*** | ***0*** |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)** | **20** | ОК 01, ОК 02, ОК 04,  ОК 05, ОК 06 |
| Тема 1.1.  Россия и мир в годы Первой мировой войны | **6** | ОК 02  ОК 05  ОК 06 |
| Тема 1.2.  Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.  Первые революционные преобразования большевиков | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Тема 1.3.  Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| **Профессионально-ориентированное содержание** |  |  |
| \*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1914-1922 гг. | 2 | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ПК6.5 |
| **Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы** | **30** | ОК 01, ОК 02, ОК 04  ОК 05, ОК 06 |
| Тема 2.1.  СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика | **6** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| Тема 2.2.  Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг. | **6** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг. | **4** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. | **6** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| Тема 2.5.  Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны | **6** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| **Профессионально ориентированное содержание** |  |  |
| «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений(технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса)  Наш край в 1920-1930-е гг. | 2 | ОК 01, ОК 02,ОК 04, ОК 05, ОК 06  ПК6.5 |
| **Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы** | **26** | ОК 01, ОК 02, ОК 04  ОК 05, ОК 06 |
| Тема 3.1.  Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942) | **8** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| Тема 3.2.  Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.) | **6** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| Тема 3.3.  Человек и культура в годы Великой Отечественной войны | **4** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| Тема 3.4.  Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны | **6** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| **Профессионально ориентированное содержание** |  |  |
| Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса)  Наш край в 1941-1945 гг. | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04,  ОК 05,ОК 06,  ПК.2.1 |
| **Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир** | **32** | ОК 01, ОК 02, ОК 04,  ОК 05, ОК 06 |
| Тема 4.1.  Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина половине ХХ века) | **10** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг. | **2** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| Тема 4.3.  СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. | **6** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| Тема 4.4.  Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг. | **6** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| Тема 4.5.  Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.) | **6** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| **Профессионально ориентированное содержание** |  |  |
| Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине. (*технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса).* Наш край в 1945-1991 гг. | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 05,  ОК 06, ПК.2.1…[[4]](#footnote-4) |
| **Раздел 5.**  **Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации** | **26** | ОК 01, ОК 02, ОК 04,  ОК 05, ОК 06 |
| Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.) | **6** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| Тема 5.2.  Современный мир. Глобальные проблемы человечества | **10** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| Тема 5.3.  Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации | **8** | ОК 02 ОК 04  ОК 05 ОК 06 |
| **Профессионально ориентированное содержание** |  |  |
| Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (*технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса).* Наш край в 1992-2022 гг. | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 05,  ОК 06, ПК.2.1 |
| Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| **Всего:** | **136** |  |

**ОУп.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | |
| Общие | Дисциплинарные[[5]](#footnote-5) |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно  к различным контекстам | В части трудового воспитания:  - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  и способность их использования в познавательной и социальной практике | сформировать знания об (о):  - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;  - 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;  - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;  - системе права и законодательства Российской Федерации;  - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;  - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |  | сформировать знания об (о):  - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;  - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;  - 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;  - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | В области духовно-нравственного воспитания:  -- сформированность нравственного сознания, этического поведения;  - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;  - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;  - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  а) самоорганизация:  - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;  - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;  - давать оценку новым ситуациям;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;  - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;  - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты | сформировать знания об (о):  - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;  - 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;  - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;  - 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 |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным  Овладение универсальными регулятивными действиями:  г) принятие себя и других людей:  - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других людей на ошибки;  - развивать способность понимать мир с позиции другого человека | - использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | В области эстетического воспитания:  - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;  - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;  - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;  - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  а) общение:  - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;  - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;  - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств | - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;  - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;  - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;  - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;  - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;  - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;  - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;  патриотического воспитания:  - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;  - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;  - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;  освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | 1) сформировать знания об (о):  обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;  основах социальной динамики;  особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;  перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;  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 регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;  системе права и законодательства Российской Федерации;  2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;  3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;  4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;  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) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;  7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и 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) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;  9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать 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) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;  12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | В области экологического воспитания:  - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;  - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;  активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;  - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;  - расширение опыта деятельности экологической направленности;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | - 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;  - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  В области ценности научного познания:  - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;  - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;  -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду | - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; |
| ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение  гостей. | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** |
| **Общий объем** | **72** |
| в т.ч. | |
| **Основное содержание** | **52** |
| *в т.ч.* | |
| *теоретическое обучение* | 30 |
| *практические занятия* | 22 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 18 |
| *в т.ч.* | |
| *теоретическое обучение* | 6 |
| *практические занятия* | 12 |
| **Индивидуальный проект** (да/нет)\*\* | **нет** |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | **2** |
| **Консультации** | **0** |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| ***Раздел 1. Человек в обществе*** | **10** |  |
| Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества[[6]](#footnote-6) | 4 | *ОК 01*  *ОК 05* |
| Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность | 4 | *ОК 02 ОК 04*  *ОК 05* |
| Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание | 2 | *ОК 02 ОК 04*  *ОК 05* |
| ***Раздел 2. Духовная культура*** | **8** |  |
| Тема 2.1.  Духовная культура личности и общества | **2** | *ОК 03 ОК 05*  *ОК 06* |
| Тема 2.2.  Наука и образование в современном мире | **2** | *ОК 02*  *ОК 03* |
| Тема 2.3. Религия | **2** | *ОК 05 ОК 06* |
| Тема 2.4. Искусство | **2** | *ОК 01 ОК 05* |
| ***Раздел 3. Экономическая жизнь общества[[7]](#footnote-7)*** | **16** |  |
| Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества | **2** | *ОК 02 ОК 07* |
| Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты | **4** | ОК 01  ОК 03 ОК 09 |
| Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя | **2** | *ОК 01 ОК 02*  *ОК 03* |
| Тема 3.4. Предприятие в экономике | **2** | *ОК 01 ОК 03* |
| Тема 3.5. Экономика и государство | **2** | *ОК 01 ОК 09* |
| Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика | **2** | *ОК 06*  *ОК 09* |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 2 |  |
| Региональная экономика и её особенности в сфере 43.02.16. Туризм и гостеприимство. Основные направления развития региональной экономики Алтайского края |  |  |
| ***Раздел 4. Социальная сфера*** | **8** |  |
| Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе | 2 | *ОК 01*  *ОК 05* |
| Тема 4.2. Семья в современном мире | 2 | *ОК 05 ОК 06* |
| Тема 4.3. Этнические общности и нации | 2 | *ОК 05 ОК 06* |
| Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения | 2 | *ОК 04*  *ОК 05* |
| ***Раздел 5. Политическая сфера*** | **8** |  |
| Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система | **4** | *ОК 05 ОК 06* |
| Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники | **4** | *ОК 03*  *ОК 04* |
| ***Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации[[8]](#footnote-8)*** | **20** |  |
| Тема 6.1. Право в системе социальных норм | **4** | *ОК 01 ОК 05 ОК 09* |
| Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации | **2** | *ОК 02*  *ОК 06 ОК 07* |
| Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений | **6** | *ОК 02 ОК 05*  *ОК 06* |
| Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство | **4** | *ОК 02*  *ОК 06*  *ОК 09* |
| Тема 6.5. Основы процессуального права | **4** | *ОК 02 ОК 05*  *ОК 09* |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | **2** |  |
| **Всего** | **72** |  |

**ОУП.05 ГЕОГРАФИЯ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование и код компетенции | Планируемые результаты | |
| Общие[[9]](#footnote-9) | Дисциплинарные[[10]](#footnote-10) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части трудового воспитания:  - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | - понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;  - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;  - сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;  - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  - сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем; |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области ценности научного познания:  - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;  - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;  - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;  - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении 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; | - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;  - сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;  - сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач; |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | В области духовно-нравственного воспитания:  - сформированность нравственного сознания, этического поведения;  - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;  - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;  - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  а) самоорганизация:  - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;  - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;  - давать оценку новым ситуациям;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;  - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;  - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; | - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; |
| ОК 04.  Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным  Овладение универсальными регулятивными действиями:  г) принятие себя и других людей:  - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других людей на ошибки;  - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; | - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; |
| ОК 05.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | В области эстетического воспитания:  - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;  - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;  - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;  - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  а) общение:  - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;  - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;  - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; | - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;  - сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; |
| ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;  - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;  - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;  - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;  - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;  - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;  патриотического воспитания:  - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;  - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;  - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;  освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | - понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;  - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | В области экологического воспитания:  - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;  - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;  активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;  - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;  - расширение опыта деятельности экологической направленности;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; | - сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;  - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  - сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; |
| ОК 09.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  В области ценности научного познания:  - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;  - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;  -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду | - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;  - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; |
| ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение  гостей. | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

ОБЪЕМ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем в часах\**** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | **72** |
| в т. ч.: | |
| **Основное содержание** | **54** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 34 |
| практические занятия | 20 |
| **\*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **16\*** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 8 |
| практические занятия | 8 |
| Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) | 2 |
| Консультации | 0 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Введение** | 2 |  |
| **Раздел 1. Общая характеристика мира** | **38** |  |
| Тема 1. 1. Современная политическая карта мира | **6** | ОК 01. ОК 02.  ОК 04. ОК 09. |
| Тема 1.2. География мировых природных ресурсов | **6** | ОК 01. ОК 02.  ОК 03. ОК 05.  ОК 06. ОК 07. |
| Тема 1.3. География населения мира | ***6*** | ОК 01. ОК 02.  ОК 03. ОК 05.  ОК 06. ОК 07. |
| Тема 1.4. Мировое хозяйство | **20** | ОК 01. ОК 02.  ОК 03. ОК 05.  ОК 06. ОК 07. |
| **Раздел 2. Региональная характеристика мира** | **28** |  |
| Тема 2.1. Зарубежная Европа | **6** | ОК 01. ОК 02.  ОК 03 |
| Тема 2.2. Зарубежная Азия | **6** | ОК 01. ОК 02.  ОК 03 |
| Тема 2.3. Африка | **2** | ОК 01. ОК 02.  ОК 03 |
| Тема 2.4. Америка | **6** | ОК 01. ОК 02.  ОК 03 |
| Тема 2.5 Австралия и Океания | **2** | ОК 01. ОК 02.  ОК 03 |
| Тема 2.7. Россия в современном мире | **6** | ОК 01. ОК 02.  ОК 03 |
| **Раздел 3. Глобальные проблемы человечества** | **2** |  |
| Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты. | ***2*** | ОК 01. ОК 02.  ОК 03. ОК 05.  ОК 06. ОК 07. |
| **Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)** | **2** |  |
| **Всего** | **72** |  |

**ОУП.06. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | |
| Общие | Дисциплинарные[[11]](#footnote-11) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части трудового воспитания:  - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  и способность их использования в познавательной и социальной практике | - владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор специальности. 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;  - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;  не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;  - знать 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;  - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;  - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;  - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, 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;  - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;  - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);  - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области ценности научного познания:  -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;  - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;  - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;  - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении 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 | - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, 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;  - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;  - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);  -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме. |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.  Овладение универсальными регулятивными действиями:  г) принятие себя и других людей:  - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других людей на ошибки;  - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. | -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;  -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий;  -соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  В области ценности научного познания:  - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;  - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;  -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду | - 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;  - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;  - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме |
| ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение  гостей. | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **144** |
| в т. ч.: |  |
| 1. **Основное содержание** |  |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 78 |
| 1. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **58** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 58 |
| индивидуальный проект *(да/нет*) \*\* |  |
| **Промежуточная аттестация (экзамен)** | **6** |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции** |
| Введение | 2 |  |
| Раздел 1. | 84 | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи | 12 | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы | 10 | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности | 12 | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания | 8 | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Тема № 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание.  Спорт. Посещение врача | 12 | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха | 8 | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка | 10 | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Тема № 1.8 Россия | 12 | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Раздел 2. Россия | 58 | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09 |
| Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии.  Роль иностранного языка в вашей профессии | 14 | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09, ПК.2.1 |
| Тема 2.2 Искусство и культура | 12 | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09, ПК.2.1 |
| Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи | 12 | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09 |
| Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру | 8 | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09, ПК.2.1 |
| Тема 2.5 Деловое общение | 12 | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09 |
| Промежуточная аттестация (экзамен) | 6 | |
| Всего: | 144 | |

**ОУП.07. Математика**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Планируемые результаты обучения** | |
| **Общие[[12]](#footnote-12)** | **Дисциплинарные[[13]](#footnote-13)** |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно   к различным контекстам | - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  и способность их использования в познавательной и социальной практике | -владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;  - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;  - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;  - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;  - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;  - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;  - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;  - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;  - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;  - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;  - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;  - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;  - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;  - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.  - уметь 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;  - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов;  - уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;  - уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;  -уметь 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;  - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;  - уметь 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;  -уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; 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;  - уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;  - уметь 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;  - уметь 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;  - уметь 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;  - уметь 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;  - уметь 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;  - уметь 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;  - уметь 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;  - уметь 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 2x2 и 3x3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя;  - уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;  - 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 |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области ценности научного познания:  -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;  - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;  - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;  - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении 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 | - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;  - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;  - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | В области духовно-нравственного воспитания:  -- сформированность нравственного сознания, этического поведения;  - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;  - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;  - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  а) самоорганизация:  - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;  - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;  - давать оценку новым ситуациям;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;  - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;  - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты | - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;  - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники;  - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.  Овладение универсальными регулятивными действиями:  г) принятие себя и других людей:  - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других людей на ошибки;  - развивать способность понимать мир с позиции другого человека | - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;  - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;  - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;  - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;  - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции;  - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | В области эстетического воспитания:  - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;  - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;  - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;  - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  а) общение:  - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;  - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;  - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств | - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;  - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями;  - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;  - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;  - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;  - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;  - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;  - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;  патриотического воспитания:  - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;  - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;  - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;  освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;  -уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.  - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;  - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;  - расширить опыт деятельности экологической направленности;  - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;  - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;  - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям | - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;  - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;  - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы |
| ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение  гостей. | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем в часах*** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | ***232*** |
| **в т.ч.** |  |
| **Основное содержание** | ***190*** |
|  | | |
| теоретическое обучение | 176 |
| практические занятия | 14 |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **36** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение |  |
| практические занятия | 36 |
| **Индивидуальный проект *(да/нет*)\*\*** |  |
| **Промежуточная аттестация (экзамен)** | **6** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Повторение курса математики основной школы** | **18** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  ***ПК.2.1…*[[14]](#footnote-14)** |
| Тема 1.1Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления |  |
| Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства | 4 |
| Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах | 4 |
| Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль | 4 |
| **Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве** | **30** | ОК 01, ОК 03,  ОК 04, ОК 07  ***ПК.2.1*** |
| Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей | 4 |
| Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей | 6 |
| Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей | 4 |
| Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах | 4 |
| Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве | 4 |
| Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах | 6 |
| Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве | 2 |
| **Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции** | **26**  4 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05 |
| Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа |
| Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества | 4 |
| Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики | 6 |
| Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции | 4 |
| Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства | 6 |
| Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции | 2 |
| **Раздел 4. Производная и первообразная функции** | **50** | ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07  ***ПК.2.1*** |
| Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования | 8 |
| Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов | 8 |
| Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной | 4 |
| Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума | 4 |
| Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков | 6 |
| Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции | 4 |
| Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах | 6 |
| Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных | 4 |
| Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница | 4 |
| Тема 4.10 Решение задач. Производная и первообразная функции. | 2 |
| **Раздел 5. Многогранники и тела вращения** | **34** | ОК 01, ОК 04,  ОК 06, ОК 07  ***ПК.2.1*** |
| Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения | 8 |
| Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни | 4 |
| Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения | 4 |
| Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел | 8 |
| Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии | 4 |
| Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения | 4 |
| **Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции** | **42** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07  ***ПК.2.1*** |
| Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени | 4 |
| Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями | 6 |
| Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений | 4 |
| Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства | 8 |
| Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов | 6 |
| Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства | 8 |
| Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике | 4 |
| Тема 6.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции | 2 |
| **Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики** | **26** | ОК 02, ОК 03, ОК 05  ***ПК.2.1*** |
| Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей | 4 |
| Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах | 8 |
| Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения | 6 |
| Тема 7.4 Задачи математической статистики. | 6 |
| Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики | **2** |  |
| **Всего:** | **226** |  |

**ОУП.08. ИНФОРМАТИКА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части трудового воспитания:  - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | - понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства 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;  - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах  - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, С++, С#) 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; |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области ценности научного познания:  - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;  - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;  - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;  - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении 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 | - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;  - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;  - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;  - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;  - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;  - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;  - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, С++, С#); 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);  - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);  - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;  - уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов;  - иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;  - уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;  - уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;  - уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;  - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;  - владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, С++, С#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода;  - уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы;  - уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы |
| ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение  гостей. | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах\*** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | **144** |
| **Основное содержание** | ***70*** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 12 |
| практические занятия | 54 |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладных модулей)[[15]](#footnote-15)** | **72** |
| **Модуль 5. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда\*** | **36** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 6 |
| практические занятия | 30 |
| **Модуль 8. Введение в создание графических изображений с помощью GIMP\*** | **36** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 14 |
| практические занятия | 22 |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | **2** |
| **Консультации** | **0** |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека** | ***22*** |  |
| Тема 1.1. Информация и информационные процессы | ***2*** | ОК 02 |
| Тема 1.2. Подходы к измерению информации | ***4*** | ОК 02 |
| Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера | ***2*** | ОК 02 |
| Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления | ***4*** | ОК 02 |
| Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики | ***2*** | ОК 02 |
| Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет | ***2*** | ОК 01 ОК 02 |
| Тема 1.7. Службы Интернета | ***2*** | ОК 02 |
| Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента | ***2*** | ОК 01 ОК 02 |
| Тема 1.9. Информационная безопасность | ***2*** | ОК 01 ОК 02 |
| **Раздел 2. Использование программных систем и сервисов** | ***22*** |  |
| Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах | ***4*** | ОК 02 |
| Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов | ***4*** | ОК 02 |
| Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа | ***4*** | ОК 02 |
| Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов | ***4*** | ОК 02 |
| Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций | ***2*** | ОК 02 |
| Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде | ***2*** | ОК 02 |
| Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации | ***2*** | ОК 02 |
| **Раздел. Информационное моделирование** | ***28*** |  |
| Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования | ***2*** | ОК 02 |
| Тема 3.2.  Списки, графы, деревья | ***2*** | ОК 02 |
| Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области | ***2*** | ОК 02 |
| Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры | ***4*** | ОК 02 |
| Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области | ***4*** | ОК 02 |
| Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области | ***6*** | ОК 02 |
| Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах | ***2*** | ОК 02 |
| Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах | ***2*** | ОК 02 |
| Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах | ***2*** |  |
| Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области) | ***2*** |  |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)[[16]](#footnote-16)** | | |
| **Прикладной модуль 5**  **Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда** | ***36*** |  |
| Тема 5.1. Конструктор Тильда | ***4*** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| Тема 5.2 Создание сайта | ***4*** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| Тема 5.3. Создание различных видов страниц | ***4*** |
| Тема 5.4. Стандартные блоки | ***4*** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| Тема 5.5. Панель навигации | ***4*** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| Тема 5.6. Настройка главной страницы | ***6*** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| Тема 5.7. Проектная работа с использование конструктора Тильда | **10** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| **Прикладной модуль 8 Введение в создание графических изображений с помощью GIMP** | **36** |  |
| Тема 8.1. Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация | **2** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| Тема 8.2. GIMP как проект GNU. Установка GIMP | **2** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| Тема 8.3. Интерфейс GIMP. Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим. Слои | **4** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| Тема 8.4. Разрешение изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования | **3** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| Тема 8.5. Заливка, фильтры и инструменты рисования | **4** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| Тема 8.6. Выделение. Контуры. Комбинирование изображений | **5** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| Тема 8.7. Быстрая маска и преобразование цвета | **2** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| Тема 8.8. Создание градиентов | **3** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| Тема 8.9. Создание анимированного изображения в формате GIF | **3** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| Тема 8.10. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта» | **4** | ОК 02  *ПК.2.1* |
| **Промежуточная аттестация**  **(дифференцированный зачет)** | **2** |  |
| **Консультации** | **0** |  |
| **Всего** | **144** |  |

**ОУП.09. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | |
| Общие[[17]](#footnote-17) | Дисциплинарные[[18]](#footnote-18) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части трудового воспитания:  - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);  - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;  - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;  - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным  Овладение универсальными регулятивными действиями:  г) принятие себя и других людей:  - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других людей на ошибки;  - развивать способность понимать мир с позиции другого человека | - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);  - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;  - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;  - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  В части физического воспитания:  - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;  - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;  - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  а) самоорганизация:  -- 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 | - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);  - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;  - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;  - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;  - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;  - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости) |
| ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение  гостей. | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | **72** |
| **в т. ч.** |  |
| **Основное содержание** | **50** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 8 |
| практические занятия | 42 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **20** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 4 |
| практические занятия | 16 |
| **Индивидуальный проект** *(да/нет*)\*\* | **-** |
| **Промежуточная аттестация**  **(дифференцированный зачет)** | **2** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Раздел 1 Физическая культура, как часть культуры общества и человека** | **12** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| **Тема 1.1**Современное состояние физической культуры и спорта | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| **Тема 1.2** Здоровье и здоровый образ жизни | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| **Тема 1.3**Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| **Тема 1.4**Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08, ЛР 6 |
| **\*Профессионально ориентированное содержание** | **4** |  |
| **Тема 1.5** Физическая культура в режиме трудового дня | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК.2.1*** |
| **Тема 1.6** Профессионально-прикладная физическая подготовка | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК.2.1*** |
| **Раздел № 2 Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности** | **58** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК.2.1*** |
| **Методико-практические занятия** | **16** |  |
| **\*Профессионально ориентированное содержание** | **16** |  |
| **Тема 2.1** Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК.2.1*** |
| **Тема 2.2** Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК.2.1*** |
| **Тема 2.3** Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности | **2** | ОК 01, ОК 04,  ***ПК.2.1*** |
| **Тема 2.4.** Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК.2.1*** |
| **Тема 2.5** Профессионально-прикладная физическая подготовка | **8** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК.2.1*** |
| **Основное содержание** | **42** |  |
| **Учебно-тренировочные занятия** | **42** |  |
| **Тема 2.6.** Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| ***2.7. Гимнастика[[19]](#footnote-19) (практические занятия 13-20)*** | **14** |  |
| **Тема 2.7 (1)** Основная гимнастика *(обязательный вид)* | **8** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| **Тема 2.7 (4)** Аэробика | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Тема 2.7 (5)** Атлетическая гимнастика | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Тема 2.7 Самбо (6)** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| ***2.8 Спортивные игры*** | **12** |  |
| **Тема 2.8** Баскетбол | **6** |  |
| **Тема 2.8** Волейбол | 6 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Тема 2.8** Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности[[20]](#footnote-20) | **12** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Тема 2.9** Лёгкая атлетика *(практические занятия 30-38)* | **14** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)** | ***2*** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Всего:** | ***72*** |  |

**ОУП.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые образовательные результаты обучения | |
| Общие[[21]](#footnote-21) | Дисциплинарные[[22]](#footnote-22) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно  к различным контекстам | В части трудового воспитания:  - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | - сформировать представления о возможных источниках опасности в  различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной  среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами  предупреждения опасных и экстремальных ситуаций;  - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области ценности научного познания:  - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;  - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;  - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;  - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении 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; | - проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном  взаимодействии;  - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде;  - уметь применять их на практике;  - уметь распознавать опасности в цифровой  среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в  деструктивную деятельность) и противодействовать им |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | В области духовно-нравственного воспитания:  - сформированность нравственного сознания, этического поведения;  - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;  - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;  - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  а) самоорганизация:  - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;  - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;  - давать оценку новым ситуациям;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;  - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;  - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты | - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;  - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;  - сформировать представления о роли России в современном мире;  угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в  обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы;  прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать  действия при сигналах гражданской обороны |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным  Овладение универсальными регулятивными действиями:  г) принятие себя и других людей:  - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других людей на ошибки;  - развивать способность понимать мир с позиции другого человека | - знать основы безопасного, конструктивного общения,  - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе  криминального характера;  - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;  - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;  - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;  - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;  - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;  - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;  патриотического воспитания:  - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;  - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;  - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;  освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;  - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь  различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе  криминального характера; умение предупреждать опасные явления и  противодействовать им;  - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;  - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;  - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;  - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | В области экологического воспитания:  - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;  - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;  активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;  - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;  - расширение опыта деятельности экологической направленности;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; | - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;  - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;  - знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;  - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  В части физического воспитания:  - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;  - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;  - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  а) самоорганизация:  - 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 | - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера |
| ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение  гостей. | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем в часах*** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | ***68*** |
| **в т.ч.** |  |
| **Основное содержание** | ***56*** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 20 |
| практические занятия | 36 |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **10** |
| в т. ч.: |  |
| практические занятия | 10 |
| **Индивидуальный проект** *(да/нет*)\*\* | **нет** |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | **2** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи** | **12** | ОК 01; ОК 02, ОК 04;  ОК 07; ОК 08 |
| Тема **1.1** В чем особенности картины опасностей современной молодежи | **2** | ОК 02; ОК 04; ОК 07 |
| Тема **1.2** Как выявить опасности развития |  | ОК 02; ОК 04; ОК 07 |
| Тема **1.3**. Как выявить и описать опасности на дорогах | **2** | ОК 02; ОК 04; ОК 07 |
| Тема **1.4.** Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте | **2** | ОК 04; ОК 07 |
| Тема **1.5** Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС) | **2** | ОК 04; ОК 07; |
| Тема **1.6** По выбору студентов | **2** | ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; |
| **Раздел 2 Методы оценки риска** | **12** | ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08 |
| Тема **2.1** Как измерять опасности | **2** | ОК 02; ОК 04; ОК 07; |
| Тема **2.2**. Как оценить риски на дорогах | **2** | ОК 04; ОК 07; ПК.2.1 |
| Тема **2.3** Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС) | **2** | ОК 02; ОК 04; ОК 07; |
| Тема **2.4**. Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС) | **2** | ОК 02; ОК 04; ОК 07; |
| Тема **2.5** Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте | **2** | ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08 |
| Тема **2.6** Как оценить риск реализации ситуации, актуальной для обучающихся | **2** | ОК 02; ОК 04; ОК 07 |
| **Раздел 3.** **Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций** | **12** | ОК 02; ОК 03; ОК 04;  ОК 07; ОК 08 |
| Тема **3.1** Понятие о защите от опасности | **2** | ОК 02; ОК 04; ОК 07; |
| Тема **3.2** Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни | **2** | ОК 3; ОК 04; ОК 08; |
| Тема **3.3** Как защититься от опасностей на дорогах | **2** | ОК 04; ОК 07; ПК.2.1 |
| Тема **3.4**. Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте | **2** | ОК 04; ОК 07 |
| Тема **3.5** Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС) | **2** | ОК 04; ОК 07 |
| **Раздел 4 Основы военной службы** | **12** | ОК 01; ОК 02; ОК 03;  ОК 04; ОК 06; ОК 08 |
| Тема **4.1.** История создания Вооруженных Сил России | **2** | ОК 06; ОК 08 |
| Тема **4.2** Основные понятия о воинской обязанности | **2** | ОК 03; ОК 06; ОК 08 |
| Тема **4.3** Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции | **2** | ОК 04; ОК 06; ОК 08 |
| Тема **4.4** Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования | **2** | ОК 1; ОК 2;  ОК 06; ОК 08 |
| Тема **4.5** Строевая подготовка | **2** | ОК 04; ОК 06; ОК 08 |
| Тема **4.6** Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74 | **2** | ОК 04; ОК 06; ОК 08 |
| **Раздел 5 Основы медицинских знаний** | **12** | ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08 |
| **Тема 5.1.** Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания | **2** | ОК 02; ОК 04; ОК 7 |
| **Тема 5.2.** Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС | **2** | ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК.2.1 |
| **Тема 5.3.** Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях | **2** | ОК 04; ОК 07 |
| **Тема 5.4.** Оказание помощи подручными средствами в природных условиях | **2** | ОК 04; ОК 07 |
| **Тема 5.5.** Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения. | **2** | ОК 04; ОК 07; ОК 08 |
| **\*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | | |
| **Прикладной модуль:**  **Раздел 1.Тема. Как выявить и описать опасности на рабочем месте** | **2** | ОК 1; ОК 02; ОК 04;  ОК 07; |
| **Прикладной модуль:**  **Раздел 2. Тема.** Оценка рисков на рабочем месте | **2** | ОК 1; ОК 02; ОК 04;  ОК 07;  ***ПК2.1*** |
| **Прикладной модуль:**  **Раздел 3. Тема.** Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте | **2** | ОК 1; ОК 02; ОК 04;  ОК 07;  ***ПК2.1*** |
| **Прикладной модуль:**  **Раздел 4. Тема.** Знакомство с повседневным бытом военнослужащих | **2** | ОК 02; ОК 04; ОК 06;  ***ПК2.1*** |
| **Прикладной модуль:**  **Раздел 5. Тема.** Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах | **2** | ОК 02; ОК 04;  ОК 06; ОК 07;  ***ПК2.1*** |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)** | **2** |  |
| **Всего:** | **68** |  |

**ОУП.11. ФИЗИКА**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | |
| Общие[[23]](#footnote-23) | Дисциплинарные[[24]](#footnote-24) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части трудового воспитания:  - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | - сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;  - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;  - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;  - сформировать умения применять основополагающие астрономические понятия, теории и законы для анализа и объяснения физических процессов, происходящих на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде, движения небесных тел, эволюции звезд и Вселенной;  - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон 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 |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области ценности научного познания:  - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;  - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;  - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;  - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении 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 | - уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | В области духовно-нравственного воспитания:  -- сформированность нравственного сознания, этического поведения;  - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;  - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;  - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  а) самоорганизация:  - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;  - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;  - давать оценку новым ситуациям;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;  - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;  - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты | - владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным  Овладение универсальными регулятивными действиями:  г) принятие себя и других людей:  - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других людей на ошибки;  - развивать способность понимать мир с позиции другого человека | - овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | В области эстетического воспитания:  - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;  - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;  - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;  - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  а) общение:  - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;  - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;  - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств | - уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;  - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;  - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;  - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;  - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;  - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;  патриотического воспитания:  - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;  - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;  - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;  освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | - сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | В области экологического воспитания:  - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;  - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;  активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;  - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;  - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике | - сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования; |
| ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение  гостей. | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем в  часах |
| Объем образовательной программы дисциплины | 108 |
| 1. Основное содержание | 108 |
| в т. Ч.: | |
| теоретическое обучение | 86 |
| лабораторные занятия | 14 |
| контрольные работы | 8 |
| Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) |  |
| Консультации | 0 |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Введение. Физика и методы научного познания** | 2 | ОК 03 ОК 05 |
| **Раздел 1. Механика** | **12** | ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 |
| **Тема 1.1** Основы кинематики | **4** |
| **Тема 1.2** Основы динамики | **4** |
| **Тема 1.3** Законы сохранения в механике | **4** |
| **Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика** | **20** | ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 |
| **Тема 2.1** Основы молекулярно-кинетической теории | **4** |
| **Тема 2.2** Основы термодинамики | **4** |
| **Тема 2.3** Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы | **4** |
| **Раздел 3. Электродинамика** | **32** | ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 |
| **Тема 3.1** Электрическое поле | **6** |
| **Тема 3.2** Законы постоянного тока | **12** |
| **Тема 3.3** Электрический ток в различных средах | **4** |
| **Тема 3.4** Магнитное поле | **4** |
| **Тема 3.5** Электромагнитная индукция | **6** |
| **Раздел 4. Колебания и волны** | **10** | ОК 01 ОК 02  ОК 04 ОК 05  ОК 07 |
| **Тема 4.1** Механические колебания и волны | **4** |
| **Тема 4.2** Электромагнитные колебания и волны | **6** |
| **Раздел 5. Оптика** | **16** | ОК 01 ОК 02  ОК 04 ОК 05 |
| **Тема 5.1** Природа света | **4** |
| **Тема 5.2** Волновые свойства света | 6 |
| **Тема 5.3** Специальная теория относительности | 6 |
| **Раздел 6. Квантовая физика** | **10** | ОК 01 ОК 02  ОК 04 ОК 05  ОК 07 |
| **Тема 6.1** Квантовая оптика | **4** |
| **Тема 6.2** Физика атома и атомного ядра | **6** |
| **Раздел 7.Строение Вселенной** | **6** | ОК 01 ОК 02  ОК 03 ОК 04  ОК 05 ОК 07 |
| **Тема 7.1** Строение Солнечной системы | **2** |  |
| **Тема 7.2** Эволюция Вселенной | **4** |  |
| **Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет |  |  |
| **Всего:** | **108** |  |

**ОУП.12. ХИМИЯ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | |
| Общие[[25]](#footnote-25) | Дисциплинарные[[26]](#footnote-26) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части трудового воспитания:  - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем  б) базовые исследовательские действия:  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, р-, 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 A.M. 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;  - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;  - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;  - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;  - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;  - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области ценности научного познания:  - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;  - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;  - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;  - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении 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; | - уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;  - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);  - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);  - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным  Овладение универсальными регулятивными действиями:  г) принятие себя и других людей:  - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;  - признавать свое право и право других людей на ошибки;  - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; | - уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | В области экологического воспитания:  - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;  - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;  активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;  - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;  - расширение опыта деятельности экологической направленности;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; | - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;  - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации |
| ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение  гостей. | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | **144** |
| **в т.ч.** |  |
| **Основное содержание** | **96** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 36 |
| практические занятия | 42 |
| в т.ч. контрольные работы | 10 |
| лабораторные занятия | 18 |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **42** |
| в т. ч.: |  |
| теоретическое обучение | 8 |
| практические занятия | 22 |
| лабораторные занятия | 12 |
| **Промежуточная аттестация** **(экзамен)** | 8 |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Раздел 1. Основы строения вещества** | **8** |  |
| **Тема 1.1**.Строение атомов химических элементов и природа химической связи | **6** | ОК 01 |
| **Тема 1.2**. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева | **2** | ОК 01  ОК 02 |
| **Раздел 2. Химические реакции** | **12** |  |
| **Тема 2.1**. Типы химических реакций | **6** | ОК 01 |
| **Тема 2.2.** Электролитическая диссоциация и ионный обмен | **4** | ОК 01  ОК 04 |
| **Контрольная работа 1** | **2** | ОК 01  ОК 02  ***ПК2.1*** |
| **Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ** | **21** |  |
| **Тема 3.1.** Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ | 6 | ОК 01  ОК 02  ***ПК2.1*** |
| **Тема 3.2.** Физико-химические свойства неорганических веществ | 9 |
| **Тема 3.3.** Идентификация неорганических веществ | 4 | ОК 01  ОК 02  ОК 04 |
| **Контрольная работа 2** | 2 |  |
| **Раздел 4.Строение и свойства органических веществ** | **25** |  |
| **Тема 4.1.** Классификация, строение и номенклатура органических веществ | **4** | ОК 01  ***ПК2.1*** |
| **Тема 4.2.** Свойства органических соединений | **11** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ***ПК2.1*** |
| **Тема 4.3.** Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека | **8** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ***ПК2.1*** |
| **Контрольная работа 3** Структура и свойства органических веществ | **2** |  |
| **Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций** | **12** |  |
| **Тема 5.1.** Кинетические закономерности протекания химических реакций | **4** | ОК 01  ОК 02  ***ПК2.1*** |
| **Тема 5.2**. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций | **6** |  |
| **Контрольная работа 4** Скорость химической реакции и химическое равновесие. | **2** |  |
| **Раздел 6. Дисперсные системы** | **10** |  |
| **Тема 6.1.** Дисперсные системы и факторы их устойчивости | **4** | ОК 01 ОК 02  ОК 07 |
| **Тема 6.2.** Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации | **4** | ОК 01  ОК 02 |
| **Контрольная работа 5** Дисперсные системы. | **2** |  |
| **Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ** | **8** | ОК 01  ОК 02 |
| Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов | **4** |
| Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций | **4** | ОК 01  ОК 02 |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **42** |  |
| **Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека** | **6** |  |
| **Тема 8.1.** Химия в быту и производственной деятельности человека | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 07 |
| **Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы (для укрупненных групп специальностей/ профессий: 43.00.00** | **36** |  |
| **Тема 9.1.1.** Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях | **8** | ОК 01 |
| **Тема 9.1.2.** Химический анализ проб воды | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 07 |
| **Тема 9.1.3.** Химический контроль качества продуктов питания | **6** |
| **Тема 9.1.4.** Химический анализ проб почвы | **6** |
| **Тема 9.1.5.** Исследование объектов биосферы | **10** |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине (зачет)** | **6** |  |
| **Всего** | **144** |  |

**ОУП.12 БИОЛОГИЯ**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **Общие[[27]](#footnote-27)** | **Дисциплинарные[[28]](#footnote-28)** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **В части трудового воспитания:**  - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) **базовые логические действия:**  - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем  б) **базовые исследовательские действия:**  - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;  сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;  сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;  сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;  приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;  сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;  сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети) |

ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы дисциплины** | 72 |
| **в т.ч.** |  |
| **Основное содержание** | 72 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | **40** |
| в т.ч. профессионально-ориентированное содержание | 2 |
| практические занятия | **20** |
| в т.ч. профессионально-ориентированное содержание | 8 |
| лабораторные занятия | **4** |
| в т.ч. профессионально-ориентированное содержание | 2 |
| **Контрольная работа** | **6** |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | **2** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого | 18 | **4** |
| Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни | 2 | ОК 2 |
| Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток | 6 | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 4 |
| Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности | 4 | ОК - 1  ОК - 2 |
| Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке | 2 | ОК - 2 |
| Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз | 2 | ОК - 2  ОК - 4 |
| Контрольная работа | 2 |  |
| Раздел 2 | 20 |  |
| Тема 2.1. Строение организма | 2 | ОК - 2  ОК - 4 |
| Тема 2.2. Формы размножения организмов | 2 | ОК - 2 |
| Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека | 2 | ОК - 2  ОК - 4 |
| Тема 2.4. Закономерности наследования | 4 | ОК - 2  ОК - 4 |
| Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков | 4 | ОК - 1  ОК - 2 |
| Тема 2.6. Закономерности изменчивости | 4 | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 4 |
| Контрольная работа | 2 |  |
| Раздел 3 | 6 |  |
| Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция | 2 | ОК – 2  ОК – 4 |
| Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле | 2 | ОК – 2  ОК – 4 |
| Тема 3.3. Происхождениечеловека – антропогенез | 2 | ОК – 2  ОК – 4 |
| Раздел 4 | 18 |  |
| Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни | 2 | ОК – 1  ОК – 2  ОК – 7 |
| Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы | 4 | ОК – 1  ОК – 2  ОК – 7 |
| Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система | 2 | ОК – 1  ОК – 2  ОК – 7 |
| Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу | 4 | ОК – 1  ОК – 2  ОК – 4  ОК – 7 |
| Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека | 4 | ОК – 2  ОК – 4  ОК – 7 |
| Раздел 5 | 8 | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 4  ПК 2.1 |
| Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого | 4 |
| Тема 5.2 | 4 | ОК – 1  ОК – 2  ОК – 4  ПК 2.1 |
| Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности | 4 |  |
| Промежуточная аттестация по дисциплине | 2 |  |
| **Всего** | **72** |  |

**ОУп.14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Личностные результаты | Метапредметные результаты | Предметные результаты |
| - сформированность навыков самостоятельной работы при выполнении практических исследовательских работ;  - сформированность внутренней позиции обучающегося, адекватной мотивации к исследовательской деятельности;  - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;  - сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности. | - 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;  - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;  - владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;  - целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений | - самостоятельно писать рефераты, доклады;  - делать выписки, составлять тезисы, конспекты статей;  - работать со справочной литературой, пользоваться каталогами, составлять библиографию;  - формулировать тему работы, её цели, ставить задачи исследования;  - оформлять исследовательскую работу;  - выступать с докладами, презентациями, принимать участие в дискуссии;  - уметь работать с научной литературой, осуществлять поиск необходимой информации;  - выработать умение работы над рефератами, докладами, прививать навыки публичного выступления;  - создать условия для саморазвития, самореализации, самовыражения. |

ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **20** |
| консультации | **0** |
| **Промежуточная аттестация в** форме защиты индивидуального проекта | |

**ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ОК.2,**  **ОК.3, ОК.5, ОК.6,**  **ОК.9** | Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;  выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей. | основные категории и понятия философии;  роль философии в жизни человека и общества;  основы философского учения о бытии;  сущность процесса познания;  основы научной, философской и религиозной картин мира;  об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;  о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| **Объем образовательной программы** | 36 |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | 36 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 36 |
| Самостоятельная работа | - |
| **Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета |  |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| **раздел 1. Предмет философии и ее история** | **17** |
| Тема 1.1 Основные понятия и предмет философия | **4** |
| тема1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия | **4** |
| тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени | **4** |
| Тема 1.4Современная философия | **5** |
| **раздел 2. Структура и основные направления философии** | **17** |
| Тема 2.1Методы философии и ее внутреннее строение | 5 |
| Тема 2.2Учение о бытии и теория познания | 5 |
| Тема 2.3Этика и социальная философия | 4 |
| Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение | 3 |
| **дифференцированный зачет** | **2** |
| **Итого:** | **36** |

**ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ОК.2,**  **ОК.3, ОК.5, ОК.6,**  **ОК.9** | ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;  определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;  демонстрировать гражданско-патриотическую позицию. | основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).  сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;  основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;  назначение международных организаций и основные направления их деятельности;  о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.  ретроспективный анализ развития отрасли. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 36 |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | 36 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 36 |
| **Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета |  |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Объем часов** |
| 1 | 2 | 3 |
| **Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.** | | **10** |
| Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. | | 5 |
| Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. | | 5 |
| **Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.** | | **24** |
| Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века. | | 4 |
| Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве | | 5 |
| Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы | | 5 |
| Тема 2.4 Развитие культуры в России. | | 4 |
| Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире. | | 4 |
| Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения | | 2 |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** |
| **Всего** |  | **36** |

**ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ОК.2,**  **ОК.3, ОК.5, ОК.9, 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 |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 184 |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | 166 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 166 |
| Самостоятельная работа | 18 |
| **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета |  |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов | Коды компетенций,  формированию которых способствует элемент программы |
| **РАЗДЕЛ 1.**Вводно-коррективный курс | **14** |  |
| Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества) | 8 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 1.2 Межличностные отношения дома, в учебном заведении,на работе | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| **РАЗДЕЛ 2. РАЗВИВАЮЩИЙ КУРС** | **86** |  |
| Тема 2.1 Повседневная жизнь, условия жизни, учебный день, выходной день | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.2.Здоровье и спорт, правила здорового образа жизни | 8 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.3. Город,деревня, инфраструктура | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.4.Досуг | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.5. Новости,средства массовой информации | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология) | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.8.Культурные и национальные традиции,краеведение,обычаи и праздники | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.9.Общественная жизнь (повседневное поведение,профессиональные навыки и умения | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.10 Научно-технический прогресс | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.11 Профессии,карьера | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.12. Отдых, каникулы,отпуск.Туризм | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.13. Искусство и развлечения | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.14. Государственное устройство, правовые институты | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| **Раздел 3 Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности" приготовление пищи и обслуживание в организациях питания"** | 54 |  |
| Тема 3.1.Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания | 54 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Дифференцированный зачёт | 12 |  |
| **Всего:** | **166** |  |
| Самостоятельная работа обучающихся: | **18** |  |
| **итого** | **184** |  |

**ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 8** | 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 (специальности) | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;  средства профилактики перенапряжения |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 164 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 164 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 6 |
| практические занятия | 158 |
| **Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета |  |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности** | **12** |  |
| Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни. | **2** | **ОК 8** |
|
|
| Тема 1.2. Здоровый образ жизни. | **10** | **ОК 8** |
| **Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности** | **108** |  |
| Тема 2.1. Лёгкая атлетика. | **24** |  |
| Тема 2.2. Общая физическая подготовка | **12** | **ОК 8** |
| Тема 2.3. Спортивные игры. | **48** | **ОК 8** |
| Тема 2.4. Аэробика (девушки) | **12** | **ОК 8** |
| Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем) | **12** | **ОК 8** |
| Тема 2.5. Лыжная подготовка | **12** | **ОК 8** |
| **Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)** | **32** |  |
| Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов | **32** | **ОК 8** |
| Промежуточная аттестация | **12** |  |
| **Всего:** | **164** |  |

**ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** | применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; | взаимосвязь общения и деятельности;  цели, функции, виды и уровни общения;  роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;  механизмы взаимопонимания в общении;  техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;  источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;  приемы саморегуляции в процессе общения. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **32** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **32** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 32 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** |  |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
| Тема 1. Общение – основа человеческого бытия. | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
|
|
| Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения) | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
|
| Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения) | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
|
| Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения) | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
|
|
| Тема 5. Формы делового общения и их характеристики | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
|
| Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
| Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
|
| Тема 8. Общие сведения об этической культуре | 2 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
|
| Промежуточная аттестация | 2 |  |
| **Всего:** | **32** |  |

**ЕН.01 ХИМИЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.2-1.4**  **ПК 2.2-2.8**  **ПК 3.2-3.7**  **ПК 4.2-4.6**  **ПК 5.2-5.6**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10** | применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;  описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;  проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  использовать лабораторную посуду и оборудование;  выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;  выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;  соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории | основные понятия и законы химии;  -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;  -понятие химической кинетики и катализа;  -классификацию химических реакций и закономерности их протекания;  -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;  - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;  гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;  -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;  -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  -основы аналитической химии;  -основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  -методы и технику выполнения химических анализов;  -приемы безопасной работы в химической лаборатории |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | 173 |
| **Объем образовательной программы** | | 157 |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 109 | |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | 26 | |
| практические занятия (если предусмотрено) | 10 | |
| консультации | 6 | |
| Самостоятельная работа | 10 | |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта** | | |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Раздел 1.Физическая химия** | **40** |  |
| Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. | 6 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика | 10 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ. | 8 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 1.4. Свойства растворов. | 12 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 1.5. Поверхностные явления. | 4 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| **Раздел2. Коллоидная химия** |  |  |
| Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы. | 6 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
|
| Тема 2.2. Коллоидные растворы. | 10 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 2.3. Грубодисперсные системы. | 14 | ПК 2.3 ПК 4.6  ПК5.3  ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения. | 14 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| **Раздел 3.Аналитическая химия** | **70** |  |
| Тема 3.1. Качественный анализ. | 4 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
|
| Тема 3.2. Классификация катионов и анионов. | 28 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа. | 28 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 3.4. Физико-химические методы анализа. | 10 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| **Итого** | **157** |  |
| **Самостоятельная работа** | **10** |  |
| **Консультации** | **6** |  |
| **Всего часов** | **173** |  |

**ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 6.3-6.4**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 11** | анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;  -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи  организмов и среды обитания;  -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности | принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.  -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;  -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;  -принципы и методы рационального природопользования;  -методы экологического регулирования;  -принципы размещения производств различного типа;  -основные группы отходов их источники и масштабы образования;  -понятия и принципы мониторинга окружающей среды;  -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;  -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;  -природоресурсный потенциал Российской Федерации;  -охраняемые природные территории. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 36 |
| **Объем образовательной программы** | **36** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 36 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 0 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** |  |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества** | **22** |  |
| Тема 1.1 Природоохранный потенциал | 8 | ОК 2  ОК 4-7  ОК 11 |
|
| Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование | 6 | ОК 2  ОК 4-7 |
|
| Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды | 8 | ОК 2  ОК 4-7 |
|
| **Раздел 2.Правовые и социальные вопросы природопользования** | **12** |  |
| Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор | 8 | ОК 2-3 |
| Тема 2.2.Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду | 4 | ПК 6.3-6.4  ОК 3- 7  ОК 11 |
|
| **Дифференцированный зачет** | **2** |  |
| **Всего:** | **36** |  |

**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ,**

**САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01-07**  **ОК 09**  **ОК 10** | * использовать лабораторное оборудование; * определять основные группы микроорганизмов; * проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; * обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; * обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; * производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; * осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; * проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; * рассчитывать энергетическую ценность блюд; * составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | * основные понятия и термины микробиологии; * классификацию микроорганизмов; * морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; * генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; * роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; * характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; * особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; * основные пищевые инфекции и пищевые отравления; * микробиологию основных пищевых продуктов; * основные пищевые инфекции и пищевые отравления; * возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; * методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; * правила личной гигиены работников организации питания; * классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; * правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; * схему микробиологического контроля; * пищевые вещества и их значение для организма человека; * суточную норму потребности человека в питательных веществах; * основные процессы обмена веществ в организме; * суточный расход энергии; * состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; * физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; * усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; * нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; * назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; * методики составления рационов питания |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 64 |
| **Объем образовательной программы** | **64** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 31 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | 7 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 24 |
| **Промежуточная аттестация[[29]](#footnote-29)** | **2** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **ВВЕДЕНИЕ** | **1** | **ОК 1-7, 9,10** |
|
| **РАЗДЕЛ 1 МОРФОЛОГИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ МИКРОБОВ.** | **19** |  |
| Тема 1.1 Морфология микробов. | 5 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 1.2. Физиология микробов. | 6 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы. | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| **РАЗДЕЛ 2 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ** | **22** |  |
| Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.1 |
| Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи. | 4 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.1 |
| Тема 2.3 Обмен веществ и энергии | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.1 |
| Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения. | 6 | ПК 6.1  ОК 1-7, 9,10 |
| **РАЗДЕЛ 3 ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ.** | **20** |  |
| Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств.  Пищевые отравления и их профилактика | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов | 2 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
|
|
| **ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ** | **2** |  |
| **ВСЕГО:** | **64** |  |

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10** | * определять наличие запасов и расход продуктов; * оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; * проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; * принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; * оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | * ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; * общие требования к качеству сырья и продуктов; * условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; * методы контроля качества продуктов при хранении; * способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; * виды снабжения; * виды складских помещений и требования к ним; * периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; * методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; * программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; * современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; * методы контроля возможных хищений запасов на производстве; * правила оценки состояния запасов на производстве; * процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; * правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; * виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 98 |
| **Объем образовательной программы** | 103 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 62 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | 14 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 20 |
| Самостоятельная работа | 5 |
| Промежуточная аттестация [[30]](#footnote-30) | 2 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Введение** | **2** | ОК 1-7, 9, 10 |
| **Раздел 1** | **46** |  |
| Тема 1.1Классификация продовольственных товаров | 5 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|
|
|
| Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|  |  |
| Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|  |  |
| Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|  |
| Тема 1.8.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Раздел 2** | **48** |  |
| Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения | 12 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров | 12 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| **Всего** | **103** |  |

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10** | * определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; * организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; * подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации * выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; * оценивать эффективность использования оборудования; * планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; * контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов. * 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 | * классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; * принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; * прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; * правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; * методики расчета производительности технологического оборудования; * способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; * правила электробезопасности, пожарной безопасности; * правила охраны труда в организациях питания |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 70 |
| **Объем образовательной программы** | **78** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 41 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 27 |
| Самостоятельная работа [[31]](#footnote-31) | 8 |
| Промежуточная аттестация [[32]](#footnote-32) | 2 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Введение** | **2** | **ОК1-7,9,10** |
| **Раздел 1 Механическое оборудование** | **20** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 1.1. Классификация механического оборудования** | **4** |
| **Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины** |  | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 1.3.**  **Оборудование для обработки овощей, плодов** | **4** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 6.4 |
| **Тема 1.4.**  **Оборудование для обработки мяса, рыбы** |  | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 6.4 |
| **Тема 1.5.**  **Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| **Тема 1.6.**  **Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.7  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 1.7.**  **Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.4 |
| **Тема 1.8.**  **Оборудование для подготовки кондитерского сырья** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Раздел 2. Тепловое оборудование** | **25** |  |
| **Тема 2.1. Классификация теплового оборудования** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 2.2.**  **Варочное оборудование** | **4** | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 2.3.**  **Жарочное оборудование** | **4** | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 2.4.**  **Многофункциональное оборудование** | **6** | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 2.5.**  **Универсальное и водогрейное оборудование** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 2.6.**  **Оборудование для бариста** | **3** | ОК1-7,9,10  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| **Тема 2.7.**  **Оборудование для раздачи пищи** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| **Тема 2.8.**  **СВЧ-аппараты** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 4.1-4.5  ПК 5.2  ПК 6.4 |
| **Раздел 3 Холодильное оборудование** | **9** |  |
| **Тема 3.1**  **Классификация холодильного оборудования** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 3.2**  **Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 3.3**  **Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)** | **3** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 3.4.**  **Льдогенераторы** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| **Раздел 4.**  **Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства** | **12** |  |
| **Тема 4.1.**  **Классификация организаций питания** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 4.2.**  **Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания** | **10** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| **Всего:** | **78** |  |

**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | * выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; * встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; * приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; * рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; * подачи блюд и напитков разными способами; * расчета с потребителями; * обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; * выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания * подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; * складывать салфетки разными способами; * соблюдать личную гигиену * подготавливать посуду, приборы, стекло * осуществлять прием заказа на блюда и напитки * подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в 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 блюд и напитков; * разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; * заменять использованную посуду и приборы; * составлять и оформлять меню, * обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы * обслуживать иностранных туристов * эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания * осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; * предоставлять счет и производить расчет с потребителями; * соблюдать правила ресторанного этикета; * производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;   изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли | * виды, типы и классы организаций общественного питания; * рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; * подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; * правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; * приемы складывания салфеток * правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию * ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла * сервировку столов, современные направления сервировки * обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; * использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; * приветствие и размещение гостей за столом; * правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; * правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; * 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 |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 64 |
| **Объем образовательной программы** | 70 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 28 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 34 |
| Самостоятельная работа [[33]](#footnote-33) | 6 |
| **Промежуточная аттестация[[34]](#footnote-34)** | 2 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Тема 1**  **Услуги общественного питания и требования к ним** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **Тема 2.**  **Торговые помещения организаций питания** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **Тема 3**  **Столовая посуда, приборы, столовое белье** | **12** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **Тема 4.**  **Информационное обеспечение процессаобслуживания** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3  ПК 6.1 |
| **Тема 5.**  **Этапы организации обслуживания** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **Тема 6.**  **Организация процесса обслуживания в зале** | **10** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Тема 7.**  **Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков** | **10** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **Тема 8.**  **Обслуживание приемов и банкетов** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **Тема 9.**  **Специальные формы обслуживания** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| **Самостоятельная работа** | **6** |  |
| **Всего:** | **70** |  |

**ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | * участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; * рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; * анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; * рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; * проводить инвентаризацию на предприятиях питания; * пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); * оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов * анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; * вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; * калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; * рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, * рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; * планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; * выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; * управлять конфликтами и стрессами в организации; * применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; * анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; * составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса * анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; * прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; * анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; * грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);   проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | * понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; * принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; * виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), * сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; * классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; * цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; * этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; * факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); * функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; * виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; * понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; * понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; * источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, * учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; * понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; * требования к реализации продукции общественного питания; * количественный и качественный состав персонала организации; * показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; * формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; * состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; * механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; * основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; * понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; * сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; * налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; * понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; * сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; * стили управления; * способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала * правила делового общения в коллективе; * сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; * понятие сегментация рынка; * методы проведения маркетинговых исследований; * понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); * организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **96** |
| **Объем образовательной программы** | **102** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 52 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 42 |
| Самостоятельная работа [[35]](#footnote-35) | 6 |
| **Промежуточная аттестация [[36]](#footnote-36)** | 2 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Раздел 1 Основы экономики** | **56** |  |
| Тема 1.1  Экономика — система общественного воспроизводства | 4 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.2.  Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. | 6 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.3.  Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественномпитании | 18 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса | 4 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.5.  Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания. | 4 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.6.  Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания. | 4 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.7.  Основы предпринимательства и бизнес-планирования | 16 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| **Раздел 2. Основы менеджмента** | **22** |  |
| Тема 2.1.  Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления | 8 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| **Тема 2.2.**  **Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления** | **6** | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 2.3.  Коммуникация как функция менеджмента | 8 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| **Раздел 3. Основы маркетинга** | **16** |  |
| Тема 3.1.Понятие маркетинга, его цели и функции | 8 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании | 8 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
|  |  |  |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| Самостоятельная работа [[37]](#footnote-37) | 6 |  |
| **Всего:** | **102** |  |

**ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10** | * использовать необходимые нормативно-правовые документы; * защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;   анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | * основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; * права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; * понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; * законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; * организационно-правовые формы юридических лиц; * правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; * права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; * порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; * роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; * право социальной защиты граждан * понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; * виды административных правонарушений и административной * ответственности; * нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 36 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 32 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 25 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 5 |
| Самостоятельная работа [[38]](#footnote-38) | 4 |
| **Промежуточная аттестация [[39]](#footnote-39)** | 2 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Раздел 1 Основные положения Конституции РФ** | **5** |  |
| Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ | 3 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| **Раздел 2 Основы гражданского права** | **7** |  |
| Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение | 3 | ОК 1-7, ОК 9,10,11 |
| **Раздел 3 Основы трудового права** | **8** |  |
| Тема 3.1Правовое регулирование трудовых отношений | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10,11 |
| Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора | 4 | ОК 1-7, ОК 9,10,11 |
| Тема 3.3 Защита трудовых прав работников | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| **Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность** | **6** |  |
| Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Тема 4.3.Административные наказания | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| **Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности** | **4** |  |
| Тема 5.1.Правовая охрана хозяйственных прав | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| Самостоятельная работа [[40]](#footnote-40) | 4 |  |
| **Всего:** | **36** |  |

**ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

**В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;  использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  обеспечивать информационную безопасность;  применять антивирусные средства защиты информации;  осуществлять поиск необходимой информации | основные понятия автоматизированной обработки информации;  общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;  базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;  состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;   * основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 102 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 96 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 22 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 72 |
| Самостоятельная работа [[41]](#footnote-41) | 6 |
| **Промежуточная аттестация [[42]](#footnote-42)** | **2** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Раздел 1**  **Автоматизированная обработка информации** | **12** |  |
| Тема 1.1  Информация и информационные процессы | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 1.2.  Технические средства информационных технологий | 4 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 1.3. Информационные системы | 6 | ОК 1-7, 9,10 |
| **Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности** | **58** |  |
| Тема 2.1  Технология обработки текстовой информации | 12 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| Тема 2.2  Технология обработки графической информации | 12 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| Тема 2.3 Компьютерные презентации | 10 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| Тема 2.4  Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности | 10 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 2.5  Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | 14 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| **Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность** | **24** |  |
| Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет | 12 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности | 12 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| **Всего:** | **102** |  |

**ОП.08ОХРАНА ТРУДА**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10** | -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;  -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;  -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения | -системы управления охраной труда в организации;  -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  -обязанности работников в области охраны труда;  -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);   * -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 41 |
| **Объем образовательной программы** | 32 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 20 |
| практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа [[43]](#footnote-43) | 9 |
| **Промежуточная аттестация**[[44]](#footnote-44) | 2 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| Введение | **2** | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| **Раздел 1**  **Нормативно - правовая база охраны труда** | **8** |  |
| Тема 1.1  Законодательство в области охраны труда | 4 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| Тема 1.2  Обеспечение охраны труда | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| Тема 1.3.  Организация охраны труда в предприятиях | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| **Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания** | **8** |  |
| Тема 2.1  Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы | 4 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| Тема 2.2  Производственный травматизм и профессиональные  заболевания | 4 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| **Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность** | **12** |  |
| Тема 3.1 Электробезопасность: | 4 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| Тема 3.2  Пожарная безопасность | 6 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| Тема 3.3  Требования безопасности к производственному оборудованию | **2** | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| Самостоятельная работа [[45]](#footnote-45) | 9 |  |
| **Всего:** | **41** |  |

**ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Компетенции | Уметь | Знать |
| ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10 | организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  применять первичные средства пожаротушения;  ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;  применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;  владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  оказывать первую помощь пострадавшим | принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  основы военной службы и обороны государства;  задачи и основные мероприятия гражданской обороны;  способы защиты населения от оружия массового поражения;  меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;  основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;  область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | 70 |
| **Объем образовательной программы** | | 74 |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 20 | |
| практические занятия (если предусмотрено) | 48 | |
| Самостоятельная работа [[46]](#footnote-46) | 4 | |
| **Промежуточная аттестация** [[47]](#footnote-47) | **2** | |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| **Раздел I. Гражданская оборона** | **12** |
| Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций | **1** |
|
| Тема 1.2. Организация гражданской обороны | 7 |
| Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах | 3 |
|  |
| Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке | 1 |
| **Раздел 2.** Основы медицинских знаний и здорового образа жизни | **10** |
| **Тема 2.1.** Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие | 4 |
|
| **Раздел 3. Основы военной службы** | **11** |
| Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина  Российской Федерации | 7 |
| **Раздел 4 Основы медицинских знаний (девушки)** | **35** |
| Тема 4.1. Строение и функции организма человека | **6** |
| Тема 4.2. Основы здорового образа жизни | **6** |
| Тема 3.2.3. Первая медицинская помощь | **23** |
| **Раздел 4 Учебные сборы (юноши)** | **35** |
| **Тема 4.1** Тактическая подготовка | 4 |
| **Тема 4.2.**Огневая подготовка | 9 |
| **Тема 4.3.** Радиационная, химическая и биологическая защита | 2 |
| **Тема 4.5.** Строевая подготовка | 8 |
| **Тема 4.6.** Физическая подготовка | 5 |
| **Тема 4.7** Военно-медицинская подготовка | 2 |
| **Тема 4.8** Основы безопасности военной службы | 1 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |
| **Консультации** | **4** |
| **Всего:** | **74** |

**ОП.10 ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ**

Результаты обучения

**уметь:**

* осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эф-фективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
* пользоваться разнообразными финансовыми услугами, предоставляемыми банками, для повышения своего благосостояния
* оценивать необходимость осуществления операций с ценными бумагами в зависимости от жизненных обстоятельств и общеэкономической ситуации в стране
* рассчитывать величину налогов
* различать обязательное пенсионное страхование (государственное) и добровольные (дополнительные) пенсионные накопления;
* рассчитывать основные экономические показатели фирмы
* составлять бизнес-план по алгоритму; находить идеи для собственного дела;

**знать:**

* стандартный набор услуг коммерческого банка
* виды кредитов
* риски связанные с использованием банковских услуг
* виды ценных бумаг, работу фондовой биржи
* виды налогов, систему налогообложения РФ
* порядок регистрации фирмы, структуру бизнес-плана
* виды финансового мошенничества, способы сокращения финансовых рисков

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **36** |
| **Объем образовательной программы** | **36** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 18 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 18 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Объем часов*** |
| *Тема 1.*Банки: чем они могут быть вам полезны | *8* |
| *Тема 2.* . Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов | *4* |
| *Тема 3.*Страхование. Что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду | 4 |
| *Тема 4.*Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата | 5 |
| *Тема 5.*Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления. | *2* |
| *Тема 6.*Финансовые механизмы работы фирмы | 4 |
| *Тема 7.* Собственный бизнес: как создать и не потерять | *4* |
| *Тема 8.*Риски в мире денег: как защититься от разорения | *3* |
| *Дифференцированный зачет* | 2 |
| ***Всего:*** | ***36*** |

**ОП.11 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10** | * давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; * аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; * составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями; * составлять резюме с учетом специфики работодателя; * применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; * оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»; * корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; * задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; * объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; * анализировать формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном определенном направлении; * давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно за­данной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и норматив­ными правовыми актами. | * основные понятия, принципы и направления анализа на рынке труда; * типы и виды профессиональных карьер; * пути формирования себя как специалиста с учетом индивидуальных особенностей; * технологию трудоустройства; * варианты поиска работы; * телефон как средство нахождения работы; * способы преодоления тревоги и беспокойства; * понятие и структуру собеседования, подготовку к собеседованию и поведение во время собеседования; * технологию прохождения интервью; * правила адаптации на рабочем месте. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 36 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 32 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 18 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 14 |
| Самостоятельная работа [[48]](#footnote-48) | 4 |
| **Промежуточная аттестация [[49]](#footnote-49)** | 2 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| **Раздел 1.Рынок труда** | ***9*** |
| Тема 1.1.Анализ современного рынка труда. | 4 |
| Тема 1.2. Тенденция развития мира профессий. | 1 |
| Тема 1.3. Понятие карьеры и карьерная стратегия.. | 1 |
| Тема 1.4. Проектирование карьеры | 3 |
| **Раздел 2.Поиск работы.** | ***8*** |
| Тема 2.1.План и правила поиска работы. | 7 |
| Тема 2.2.Работа центра занятости населения. | 1 |
| Раздел 3. Коммуникация с потенциальным работодателем. | **9** |
| Тема 3.1. Технологии трудоустройства. | 8 |
| Тема 3.2. Профессиональная адаптация на рабочем месте. | 1 |
| **Раздел 4. Правовые нормы трудоустройства.** | **4** |
| Тема 4.1. Правовые нормы трудоустройства. | 4 |
| **Дифференцированный зачет** | **2** |
| Самостоятельная работа [[50]](#footnote-50) | 4 |
| **Всего** | **36** |

**ОП.12 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЁТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **УМЕНИЯ** | **ЗНАНИЯ** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4** | - составлять и оформлять документы по движению товарно-материальных ценностей, готовой продукции;  -составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;  -проводить инвентаризацию и выявлять ее результат;  -проводить калькуляцию блюд;  - составлять отчеты материально ответственных лиц;  -определять затраты и доход предприятия, анализировать баланс, отчетные данные, рассчитывать и производить установленные налоговые платежи. | - цели, задачи, сущность бухгалтерского учета;  - закон о бухгалтерском учете и основные нормативные документы, определяющие порядок организации бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания;  - бухгалтерский баланс и систему счетов бухгалтерского учета, их построение, план счетов;  - документацию хозяйственных операций;  - понятие учетной политики;  - виды цен, правила определения цен на продукцию общественного питания;  - учет сырья, полуфабрикатов, продукции и тары;  - порядок, документальное оформление, составление счетов о товаро и тародвижении;  - учет товарных потерь;  - порядок проведения инвентаризации;  - учет денежных средств на расчетном и валютном счетах;  -правила ведения расчетных и кассовых операций;  - основные виды и формы безналичных расчетов;  - учет расчетов с покупателями и заказчиками, с бюджетом, дебиторами и кредиторами;  - учет расчетов по оплате труда; структуру доходов, расходов и финансовых результатов;  -состав и содержание форм годового отчета;  - финансово-кредитную систему, структуру бюджетной системы основы налоговой и банковской системы;  - виды кредитов, порядок их получения и погашения;  -пути сближения отечественной системы учета с международной. |
| **ОК 01** | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  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.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02** | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска. | 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  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04** | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| **ОК 05** | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| **ОК 06** | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07** | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | 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. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **60** |
| ***Самостоятельная работа[[51]](#footnote-51)*** | **9** |
| **Объем образовательной программы** | **73** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 26 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 34 |
| **Итоговая аттестация** в форме **Экзамена** | **4** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН\**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов учебной дисциплины и тем** | **Объем часов** |
| **Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учёта.** | **17** |
| Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта | 4 |
| Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учёта. | 6 |
| Тема 1.3. Документация и инвентаризация. | 7 |
| **Раздел 2 Бухгалтерский учёт в организациях общественного питания** | **41** |
| Тема 2.1. Ценообразование в предприятиях общественного питания. | 5 |
| Тема 2.2. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых. | 6 |
| Тема 2.3. Учёт сырья на производстве и реализация готовой продукции. | 6 |
| Тема 2.4 Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. | 3 |
| Тема 2.5. Учёт расчётов с персоналом по оплате труда. | 6 |
| Тема 2.6. Учёт денежных средств, текущих обязательств и расчётов. | 6 |
| Тема 2.7 Учет основных средств, [нематериальных активов](http://pandia.ru/text/category/nematerialmznie_aktivi/), материалов. | 2 |
| Тема 2.8. Учёт доходов, расходов и финансовых результатов. | 4 |
| Тема 2.9 Учетная политика организации (предприятия). | 2 |
| Тема 2.10. Бухгалтерская отчётность. | 3 |
| Экзамен | 4 |
| ***Самостоятельная работа[[52]](#footnote-52)*** | **9** |
| **ВСЕГО:** | **73** |

**ОП.13СЕРВИСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ ДЕЛЕ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  ***ПК 6.1-6.4*** | * применять полученные знания при организации обслуживания в различных типах предприятий общественного питания и в зависимости от обслуживаемого контингента. решать конфликтные ситуации, связанные с процессом обслуживания посетителей предприятий питания, исходя из нормативных документов в данной сфере; определять уровень качества обслуживания. * применять на практике правила основных элементов обслуживания посетителей ресторанов (встречать посетителей в торговом зале, сопровождать до столика, предлагать меню и карту вин, принимать заказ, производить расчет с посетителями). * применять на практике полученные знания о правилах подачи буфетной продукции * применять на практике правила основных методов подачи блюд при обслуживании посетителей ресторанов. * применять на практике правила подачи холодных блюд и закусок при обслуживании посетителей ресторанов. * применять на практике правила подачи горячих закусок при обслуживании посетителей ресторанов * применять на практике правила подачи супов при обслуживании посетителей ресторанов * применять на практике правила подачи вторых горячих блюд при обслуживании посетителей ресторанов * применять на практике правила подачи сладких блюд при обслуживании посетителей ресторанов * применять на практике правила подачи горячих напитков | - предоставляемые виды услуг в ресторанах, гостиницах; - основные формы и методы обслуживания; особенности составления меню, прейскуранта, карты вин; виды и правила сервировки стола; - очередность и правила подачи блюд, изделий, напитков;  - виды приемов и банкетов; - требования к обслуживающему персоналу. |
| **ОК 01** | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  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.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02** | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | 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  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04** | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| **ОК 05** | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| **ОК 06** | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07** | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | 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 профессиональ-ной 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 |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **51** |
| ***Самостоятельная работа[[53]](#footnote-53)*** | *9* |
| **Объем образовательной программы** | 64 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 26 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 25 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | 4 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Наименование разделов и тем* | *Объем часов* | *Осваиваемые элементы компетенций* |
| *Тема 1.* Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия | *1* | *ОК1-7,9,10* |
| *Тема 2.* . Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания | *2* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 3.*Основные элементы обслуживания | *4* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 4.* Правила подачи буфетной продукции | *4* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 5.* Методы подачи блюд или виды сервиса в России и за рубежом. | *4* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 6.4* |
| *Тема 6.*Правила подачи холодных блюд и закусок | *4* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 7.*Правила подачи горячих закусок. | *5* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 2.1-2.7*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 8.*Правила подачи супов | *5* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.7*  *ПК 4.1-4.6*  *ПК 5.1-5.6*  *ПК 6.4* |
| *Тема 9.*Правила подачи вторых горячих блюд | *4* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 10.* Правила подачи сладких блюд | *5* |
| *Тема 11.*Правила подачи горячих напитков | *5* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 12.*Особенности банкетного обслуживания | *2* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 13.* Виды банкетов и особенности их проведения | *2* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 14.*Организация обслуживания гостей на высшем уровне | *2* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 15.* Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований. | *1* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 16.* Выездное ресторанное обслуживание | *1* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 6.4* |
| *Экзамен* | *4* |  |
| ***Самостоятельная работа[[54]](#footnote-54)*** | *9* |  |
| *Всего:* | *64* |  |

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК02. | 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.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

## Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| 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 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 обслуживани |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработке ассортимента полуфабрикатов;  разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;  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;  упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроле хранения и расхода продуктов. |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| знания | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  правила составления заявок на продукты |

***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образова-тельной программы, час.* | *Объем образовательной программы, час.* | | | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | | | *Самостоятельная работа, час* |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | | |
| *лабораторные и практические занятия, часов* | *курсовая проект (работа),час* | | *Учебная* | *Производственная* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | | *7* | *8* | *9* |
| *ПК 1.1-1.4*  *ОК* | ***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ***60*** | ***50*** | *10* | *-* | | *-* | *-* | ***4*** |
| *ПК 1.1.-1.4* | ***Раздел модуля 2.*** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ***76*** | ***66*** | *30* | *-* | | *-* | *-* | ***4*** |
| *ПК 1.1-1.4* | *Учебная и производственная практика* | ***144*** | *-* | *-* | *-* | | ***72*** | ***72*** | *-* |
|  | ***Всего:*** | ***280*** | ***116*** | ***40*** | ***\**** | ***72*** | | ***72*** | ***8*** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | | | ***Объем часов*** |
| ***Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*** | | | ***60*** |
| ***МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов*** | | | ***60*** |
| ***Тема 1.1.*** *Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* | | | *13* |
| ***Тема 1.2.*** *Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них* | | | *12* |
| ***Тема 1.3.*** *Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов* | | | *19* |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | | *6* |
|  | ***Консультации*** | | *6* |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:*** | | | *4* |
| ***Раздел модуля 2.*** Ведение процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | ***76*** |
| ***МДК 01.02.***Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | ***76*** |
| ***Тема 2.1*** *Обработка, подготовка овощей, грибов для изделий сложного ассортимента* | | | ***6*** |
| ***Тема 2.2.*** *Обработка, подготовка рыбы для изделий сложного ассортимента* | | | ***6*** |
| ***Тема 2.3****Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента* | | | ***6*** |
| ***Тема 2.4*** *Приготовление полуфабрикатов из рыбы нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* | | | ***10*** |
| ***Тема 2.5****Обработка, подготовка мяса животных для изделий сложного ассортимента* | | | ***6*** |
| ***Тема 2.6*** *Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* | | | ***12*** |
| ***Тема 2.7****Обработка и подготовка птицы и пернатой дичи для изделий сложного ассортимента* | | | ***4*** |
| ***Тема 2.8*** *Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* | | | ***10*** |
|  | | ***Промежуточная аттестация*** | *6* |
|  | | ***Консультации*** | *6* |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2*** | | | *4* |
| ***Учебная практика по ПМ.01*** | | | ***72*** |
| ***Производственная практика*** | | | ***72*** |
| ***Экзамен по модулю*** | | | ***12*** |
| ***Всего*** | | | ***292*** |

**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**

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

## Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| *ВД 2* | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 2.1.* | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| *ПК 2.2* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 2.3* | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| *ПК 2.4* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 2.5* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 2.6* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 2.7* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 2.8* | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  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 продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроле хранения и расхода продуктов |
| уметь | 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;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |
| знания | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок |

***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих компетен-ций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образова-тельной программы, час* | *Объем образовательной программы, час* | | | | | *Самостоятельная работа* |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* | *курсовая проект (работа)\*,*  *часов* | *Учебная* | *Производственная* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
| *ПК 2.1.-2.8*  *ОК* | ***Раздел модуля 1. МДК 02.01.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ***52*** | ***43*** | *8* | *-* | *-* | *-* | ***3*** |
| *ПК 2.1.-2.8* | ***Раздел модуля 2. МДК 02.02.***  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ***129*** | ***111*** | *52* | *16* | *-* | *-* | ***6*** |
| *ПК 2.1-2.8* | *Учебная и производственная практика* | ***216*** |  | | | *72* | *144* | *-* |
|  | ***Всего:*** | ***397*** | ***154*** | ***60*** | ***16*** | ***72*** | ***144*** | ***9*** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | | ***Объем часов*** |
| ***Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*** | | **52** |
| ***МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента*** | | **52** |
| ***Тема 1.1.*** *Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции*  *сложного приготовления* | | 12 |
| ***Тема 1.2.*** *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента* | | 12 |
| ***Тема 1.3.****Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента* | | 6 |
| ***Тема 1.4.*** *Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента* | | 7 |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | 6 |
|  | ***Консультации*** | 6 |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 (под руководством преподавателя)*** | | *3* |
| ***Раздел модуля 2.Процессы приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*** | | **129** |
| ***МДК 02.02.Процессы приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*** | | **129** |
| ***Тема 2.1.*** *Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента* | | 22 |
| ***Тема 2.2.****Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента* | | 4 |
| ***Тема 2.3.*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента* | | 2 |
| ***Тема 2.4.****Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента* | | 13 |
| ***Тема 2.5.****Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента* | | 12 |
| ***Тема 2.6.****Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьясложного ассортимента* | | 12 |
| ***Тема 2.7.****Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента* | | 12 |
| ***Тема 2.8.*** *Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента* | | 12 |
| ***Промежуточная аттестация*** | | 6 |
| ***Работа над курсовым проектом*** | | 16 |
| ***Консультации*** | | 12 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося над курсовой работой**  1. Планирование выполнения курсовой работы  2. Определение актуальности выбранной темы, цели и задач курсовой работы  3. Изучение литературных источников.  4. Изучение и работа над материалами для написания теоретической части  5. Изучение практических материалов  6. Подготовка к защите курсовой работы | | *6* |
| ***Учебная практика по ПМ.02*** | | ***72*** |
| ***Производственная практика по ПМ. 02*** | | ***144*** |
| ***Экзамен по модулю*** | | ***12ч*** |
| ***Всего*** | | ***409*** |

**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**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

## 1.2.2. Профессиональные компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| *ВД 3* | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 3.1.* | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| *ПК 3.2* | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 3.3* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 3.4* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 3.5* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 3.6* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 3.7* | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | 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;  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  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 |
| уметь | 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;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| знания | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок |

***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образова-тельной программы, час* | *Объем образовательной программы, час* | | | | | *Самостоятельная работа* |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* | *курсовая проект (работа)\*,*  *часов* | *Учебная* | *Производственная* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
| *ПК 3.1-3.7*  *ОК 1-7,9-11* | ***Раздел модуля 1. МДК 03.01*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ***63*** | ***51*** | *12* | *-* | *-* | *-* | ***6*** |
| *ПК 3.2.-3.7*  *ОК 1-7,9-11* | ***Раздел модуля 2.МДК 03.02***Процессыприготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ***66*** | ***54*** | *22* | *-* | *-* | *-* | ***6*** |
| *ПК 3.1-3.7.* | *Учебная и производственная практика* | ***144*** |  | | | ***36*** | ***108*** |  |
|  | ***Всего:*** | ***273*** | ***105*** | *34* | ***-*** | ***36*** | ***108*** | ***30*** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | | ***Объем часов*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | ***63*** |
| ***МДК. 03.01.*** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | | ***63*** |
| ***Тема 1.1.****Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок* | | *14* |
| ***Тема 1.2.****Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок* | | *11* |
| ***Тема 1.3.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализациихолодных блюд, кулинарных изделий и закусок* | | *20* |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | *6* |
|  | ***Консультации*** | *6* |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1*** | | *6* |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | ***66*** |
| **МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | ***66*** |
| ***Тема 2.1.*** *Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента* | | ***2*** |
| ***Тема 2.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента* | | ***8*** |
| ***Тема 2.3.*** *Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента* | | ***10*** |
| ***Тема 2.4.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента* | | ***14*** |
| ***Тема 2.5.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента* | | ***14*** |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | *6* |
|  | ***Консультации*** | *6* |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.*** | | *6* |
| ***Учебная практика по ПМ.03*** | | *36* |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03*** | | *108* |
| ***Экзамен по модулю*** | | *12* |
| ***Всего*** | | **285** |
|  | |  |

**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**

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

*1.2.2. Перечень профессиональных компетенций*

|  |  |
| --- | --- |
| *Код* | *Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций* |
| *ВД 4* | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 4.1.* | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| *ПК 4.2* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 4.3* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 4.4* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 4.5* | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 4.6* | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, 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 |
| уметь | 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;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков |

***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образова-тельной программы, час* | *Объем образовательной программы, час* | | | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | | | *Самостоятельная работа* |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | | |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* | | *курсовая проект (работа)\*,*  *часов* | *Учебная* | *Производственная* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | | *6* | *7* | *8* | *9* |
| *ПК 4.1-4.6*  *ОК 1-7,9-11* | ***Раздел модуля* 1*.***  ***МДК 04.01*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | ***67*** | ***57*** | *15* | | *-* |  |  | *4* |
| *ПК 4.2.-4.3,*  *ОК 1-7,9-11* | **Раздел модуля 2.**  ***МДК 04.02***Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента | ***72*** | ***62*** | *24* | | *-* |  |  | *4* |
| *ПК 4.4.-4.6*  *ОК 1-7,9-11* | **Раздел модуля 3.**  ***МДК 04.02***Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента | *8* | | *-* |  |  |
| *ПК 4.1-4.6* | *Учебная и производственная практика* | *108* |  | | | | *-* | *-* |  |
|  | ***Всего:*** | ***247*** | ***119*** | ***47*** | ***-*** | | ***36*** | ***72*** | ***8*** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | | ***Объем часов*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | ***67*** |
| ***МДК. 04.01***Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | ***67*** |
| ***Тема 1.1.*** *Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков* | | *18* |
| ***Тема 1.2*** *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков* | | *12* |
| ***Тема 1.3*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков* | | *21* |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | *6* |
|  | ***Консультации*** | *6* |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1*** | | *4* |
| **МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | ***72*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента** | | ***40*** |
| ***Тема 2.1.*** *Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента* | | *20* |
| ***Тема 2.2.*** *Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента* | | *20* |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента** | | ***16*** |
| ***Тема 3.1****Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента* | | *2* |
| ***Тема 3.*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента* | | *14* |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | ***6*** |
|  | ***Консультации*** | ***6*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.*** | | ***4*** |
| ***Учебная практика по ПМ.04*** | | ***36*** |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04*** | | ***72*** |
| ***Экзамен по модулю*** | | ***12*** |
| ***Всего*** | | ***259*** |

**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**

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности* Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

*и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:*

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| *ВД 5* | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 5.1.* | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| *ПК 5.2* | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| *ПК 5.3* | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| *ПК 5.4* | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 5.5* | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 5.6* | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| .Иметь практический опыт | разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;  приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;  подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов |
| уметь | 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;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;  проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортмента;  актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила разработки рецептур, составления заявок на продукты |

***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образова-тельной программы, час* | *Объем образовательной программы, час* | | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | | *Самостоятельная работа* |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* | *курсовая проект (работа)\*,*  *часов* | *Учебная* | *Производственная* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
| *ПК 5.1.-5.5*  *ОК* | ***Раздел модуля 1. МДК 05.01.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | *63* | ***49*** | *16* | *-* |  | *-* | *12* |
| *ПК 5.1., 5.6* | ***Раздел модуля 2. МДК 05.02.*** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложного ассортимента | *99* | ***90*** | *38* | *-* |  |  | *24* |
| *ПК 5.1-5.5* | *Учебная и производственная практика* | ***180*** |  | | | *72* | *108* |  |
|  | ***Всего:*** | ***342*** | ***139*** | ***54*** | ***-*** | ***72*** | ***108*** | ***36*** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | | ***Объем часов*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | ***63*** |
| ***МДК. 05.01.* Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | ***63*** |
| ***Тема 1.1.****Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления* | | ***20*** |
| ***Тема 1.2.****Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | | ***4*** |
| ***Тема 1.3.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | | ***10*** |
| ***Тема 1.4.****Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе* | | ***9*** |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | ***6*** |
|  | ***Консультации*** | ***6*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1*** | | ***8*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | |  |
| **МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | ***99*** |
| ***Тема 2.1.*** *Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | | ***20*** |
| *Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба* | | ***20*** |
| ***Тема 2.3.****Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента* | | ***19*** |
| ***Тема 2.4.*** *Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента* | | ***25*** |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | ***6*** |
|  | ***Консультации*** | ***6*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.*** | | ***3*** |
| ***Учебная практика по ПМ.05*** | | ***72*** |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05*** | | ***108*** |
| ***Экзамен по модулю*** | | ***12*** |
| ***Всего*** | | ***354*** |

**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК02. | 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.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;  обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте |
| уметь | контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  организовывать рабочие места различных зон кухни;  оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;  составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;  планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;  составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;  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;  организовывать документооборот |
| знать | нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  основные перспективы развития отрасли;  современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  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;  виды, формы и методы мотивации персонала;  способы и формы инструктирования персонала;  методы контроля возможных хищений запасов;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности;  формы документов, порядок их заполнения;  программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  правила составления калькуляции стоимости;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  процедуры и правила инвентаризации запасов |

***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профессиональных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образова-тельной программы, час* | *Объем образовательной программы, час* | | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | | *Самостоятельная работа* |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* | *курсовая проект (работа),*  *часов* | *Учебная* | *Производственная* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
| *ПК 6.1- 6.3*  *ОК1,2,4-7,9-11* | *Раздел 1.*  *Управление текущей деятельностью подчиненного персонала* | *141* | *71* | *34* | *-* |  |  |  |
| *ПК 6.4, 6.5*  *ОК1,2,4-7,9-11* | *Раздел 2.*  *Организация и контроль деятельности подчиненного персонала* | *50* | *14* | *-* |  |  |  |
| *ПК 6.1-6.5*  *ОК1,2,4-7,9-11* | *Курсовой проект (работа)* | *20* |  | *20* |  |  | *6* |
| *ПК 6.1-6.5*  *ОК1,2,4-7,9-11* | *Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | *144* |  | | |  | *144* |  |
|  | *Учебная практика* | *36* |  | | | *36* |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***321*** | ***123*** | ***48*** | ***20*** | ***36*** | ***144*** | ***6*** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Объем часов*** |
| ***МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала*** | ***141*** |
| ***Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала*** | ***71*** |
| ***Тема 1.1.*** *Отраслевые особенности организаций питания* | *4* |
| ***Тема 1.2.*** *Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню* | *8* |
| ***Тема 1.3.****Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала* | *6* |
| ***Тема 1.4.****Управление персоналом в организациях питания* | *15* |
| ***Тема 1.5.*** *Текущее планирование деятельности подчиненного персонала* | *10* |
| ***Тема 1.6.*** *Расчет основных производственных показателей.*  *Формы документов и порядок их заполнения* | *24* |
| ***Тема 1.7.*** *Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями* | *4* |
| ***Раздел 2.*** *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*  ***МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала*** | ***70*** |
| ***Тема 2.1.*** *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* | ***10*** |
| ***Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха*** | ***22*** |
| **Примерная тематика курсовых проектов (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. Организацияработы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.  8. Организацияработы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.  9. Организацияработы 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. Организацияработы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.  17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.  18. Организацияработы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочнойшашлычной.  19. Организацияработы 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 абонементам).  26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.  27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.  28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни |  |
| ***Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)*** | ***20*** |
| ***Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)*** | ***6*** |
| ***Учебная практика*** | ***36*** |
| ***Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности)итоговая по модулю (итоговая (концентрированная) практика)*** | ***144*** |
| ***консультации*** | ***6*** |
| ***Экзамен по модулю*** | ***12*** |
| ***Всего*** | ***333*** |

**ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности-процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для простой и средней сложности кулинарной продукции и и процесс приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий.

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК02. | 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.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| *Код* | *Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций* |
| ПК 7.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 7.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 7.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 7.4. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 7.5. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 7.6. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 7.7. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 7.8. | Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные. |
| ПК 7.9. | Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные. |

В результате изучения профессионального модуля ПМ.07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, кондитер) МДК.07.01 Технология продукции общественного питания студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | * разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для * простых блюд; * расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; * организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для простых блюд; * контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; |
| уметь | * органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; * принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для простых блюд; * проводить расчеты по формулам; * выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых блюд; * выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых блюд; * обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы; |
| знания | * ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для простых правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; * виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых блюд; * способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; * основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы; * методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления простых блюд; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; * технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; * варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; * способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления простых блюд; * актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; * правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; * требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде |

В результате изучения профессионального модуля МДК.07.02.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ Технология продукции общественного питанияобучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | * приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; |
| уметь | **-** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, | мучных и кондитерских изделий;  - оценивать качество готовых изделий  - презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию под руководством кондитера  - Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление. (WS)  - профессионально реагировать на неожиданные ситуации(WS)  - Комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS) |
| знания | ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила поведения бракеража;  - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, - правила их безопасного использования  - сочетания цветов, вкусов и текстур(WS)  - разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме(ws)  - методы приготовления, хранения и подачи(ws)  - особенности национальных традиций. (ws)  - ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме(WS) |

**СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[55]](#footnote-55)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия** | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК. 6.1 – 6.5** | **МДК.07.01 Технология продукции общественного питания** | **120** | **90** | 47 | - | 12 | - |  |  |
|  | **МДК 07.02 Технология приготовления мучных кондитерских изделий** | **116** | **92** | 44 | **-** | 6 | - |  |  |
|  | **Всего:** | **236** | **182** | **91** | **-** | **18** | **-** | **168** | **216** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Объем**  **часов** |
| **МДК.07.01. Технология продукции общественного питания** | | **120** |
| **Раздел 1. Обработка сырья и технология приготовления простых блюд.** | | **113** |
| **Тема 1.1**. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов. | | 10 |
| **Тема 1.2.** Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. | | 11 |
| **Тема 1.3.** Приготовление супов и соусов. | | 14 |
| **Тема 1.4.** Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы. | | 16 |
| **Тема 1.5.** Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы. | | 18 |
| **Тема 1.6.** Обработка сырья и приготовление холодных блюд и закусок. | | 10 |
| **Тема 1.7.** Обработка сырья и приготовление сладких блюд и напитков | | 11 |
| **Промежуточная аттестация** | | **12** |
| **КОНСУЛЬТАЦИИ** | | **6** |
| **МДК 07.02. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.** | | **116** |
| **Раздел 2. Подготовка сырья и приготовление мучных кондитерских изделий.** | | **116** |
| **Тема 2.1.**Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству | | 4 |
| **Тема 2.2.** Изготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Тепловая обработка сырья. | | 10 |
| **Тема 2.3.** Замешивание теста и способы его разрыхления. | | 2 |
| **Тема 2.4.** Дрожжевое тесто и изделия из него. | | 14 |
| **Тема 2.5.**Бездрожжевое тесто и изделия из него | | 17 |
| **Тема 2.6.**Украшение для пирожных и тортов. | | 2 |
| **Тема 2.7.** Приготовление пирожных. | | 18 |
| **Тема 2.8.**.Приготовление тортов. | | 11 |
| **Тема 2.9**.Изделия пониженной калорийности. | | 7 |
| **Тема2.10.** Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий | | 5 |
| **Тема2.11.**Качество кондитерской продукции и контроль над ней. | | 2 |
|  | **Промежуточная аттестация** | **12** |
|  | **Консультации** | **6** |
|  | **Самостоятельная работа** | **6** |
| **Учебная практика**  **Производственная практика** | | **168**  **216** |
| **Экзамен квалификационный** | | **12** |
| **Всего** | | **632** |

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| **ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | **72** |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | **36** |
| **Тема 1.1.** Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 12 |
| **Тема 1.2.** Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | 12 |
| **Тема 1.3.** Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. | 12 |
| **Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **36** |
| **Тема 2.1**Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. | **6** |
| **Тема 2.2** Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. | **6** |
| **Тема 2.3** Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | **6** |
| **Тема 2.4** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка, подготовка мяса диких животных. | **12** |
| **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**.** Комплексный дифференцированный зачет УП 01.01, ПП 01.01. | **6** |
| **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** | **72** |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.** | **24** |
| **Тема 1.1.**Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. | **6** |
| **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | **6** |
| **Тема 1.3.**Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | **6** |
| **Тема 1.4.** Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. | **6** |
| **Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | **42** |
| **Тема 2.1.** Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента | **6** |
| **Тема 2.2.**Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | **6** |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента | **6** |
| **Тема 2.4.**Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента | **6** |
| **Тема 2.5.**Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | **6** |
| **Тема 2.6.**Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | **6** |
| **Тема 2.7.**Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента | **6** |
| **Дифференцированный зачет.** | **6** |
| **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** | **36** |
| **Раздел 1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.** | **12** |
| **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | 6 |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | 6 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | **18** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. | 6 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, не рыбного водного сырья сложного ассортимента. | 6 |
|
| **Тема 2.3** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. | 6 |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
| **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** | **36** |
| **Раздел 1*.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.** | **6** |
| **Тема 1.1.**Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению*,* подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | 6 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента** | **12** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | 6 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента. | 6 |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента.** | **12** |
| **Тема 3.1**Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. | 6 |
| **Тема 3.2**Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента. | 6 |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
| **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.** | **72** |
| **Раздел 1*.***  **Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **24** |
| **Тема 1.1.**  Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления | 6 |
| **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 |
| **Тема 1.4.**Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе | 6 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.** | **42** |
| **Тема 2.1.** Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 |
| **Тема 2.2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба | 12 |
| **Тема 2.3.**Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 12 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | 12 |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
| **ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | **36** |
| Тема 1. Работа с документацией на сырье. Анализ поставщиков и составление заявки (договора) на поставку продукции. | 6 |
| Тема 2. Составление схемы производственного процесса. Подбор технологического оборудования. | 6 |
| Тема 3. Разработка производственной программы | 12 |
| Тема 4. Составление графиков выхода на работу. Оформление табеля рабочего времени.  Комплексный дифференцированный зачет УП 06.01, ПП 06.01. | 12 |
| **ПМ.07.Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер.** | **168** |
| **Раздел 1.Технология продукции общественного питания.** | **78** |
| **Тема 1.1**. Приготовление блюд из овощей и грибов. | 6 |
| **Тема 1.2.** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 12 |
| **Тема 1.3**. Приготовление супов и соусов. | 12 |
| **Тема 1.4**. Приготовление блюд из рыбы. | 12 |
| **Тема 1.5**. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | 18 |
| **Тема 1.6**. Приготовление холодных блюд и закусок. | 18 |
| **Раздел № 2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий** | **90** |
| **Тема 2.1** Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. | 12 |
| **Тема 2.2** Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий. | 18 |
| **Тема 2.3** Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. | 12 |
| **Тема 2.4** Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. | 12 |
| **Тема 2.5** Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных. | 24 |
| **Тема 2.6** Приготовление и оформление фруктовых и легких  обезжиренных тортов и пирожных.  Комплексный дифференцированный зачет УП 07.01, ПП 07.01. | 12 |
| **Итого часов:** | **492** |

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| **ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**. | **72** |
| **Раздел 1.Организация процессов приготовления, подготовкик реализации кулинарных полуфабрикатов** | **21,6** |
| **Тема 1.1.** Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Тема 1.2.** Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. | 7,2 |
| **Тема 1.3.** Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. | 7,2 |
| **Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** | **43,2** |
| **Тема 2.1** Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. | 3,6 |
| **Тема 2.2** Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. | 3,6 |
| **Тема 2.3** Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. | 3,6 |
| **Тема 2.4** Приготовление полуфабрикатов из рыбыи нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Тема 2.5** Обработка, подготовка мяса диких животных. | 3,6 |
| **Тема 2.6** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Тема 2.7** Обработка и подготовка пернатой дичи. | 7,2 |
| **Тема 2.8** Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт УП.01.01 и ПП.01.01** | **7,2** |
| **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.** | **144** |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.** | **43,2** |
| **Тема 1.1.**Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. | 7,2 |
| **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Тема 1.3.**Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Тема 1.4.** Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. | 21,6 |
| **Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.** | **93,6** |
| **Тема 2.1.** Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.2.**Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.4.**Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.5.**Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.6.**Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.7.**Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Дифференцированный зачёт** | **7,2** |
| **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** | **108** |
| **Раздел 1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.** | **28,8** |
| **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий. | 7,2 |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | 21,6 |
| **Раздел2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | **72** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.5.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | 14,4 |
| **Дифференцированный зачёт** | **7,2** |
| **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** | **72** |
| **Раздел 1*.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.** | **28,8** |
| **Тема 1.1.**Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | 7,2 |
| **Тема 1.2**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. | 7,2 |
| **Тема 1.3** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению*,* подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков. | 14,4 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента.** | **21,6** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | 14,4 |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента.** | **14,4** |
| **Тема 3.1**Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | 7,2 |
| **Тема 3.2**Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | 7,2 |
| **Дифференцированный зачёт** | **7,2** |
| **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** | **108** |
| **Раздел 1*.* Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | **43,2** |
| **Тема 1.1.**Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. | 7,2 |
| **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 14,4 |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 14,4 |
| **Тема 1.4.**Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе. | 7,2 |
| **Раздел 2.Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.** | **57,6** |
| **Тема 2.1.** Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 14,4 |
| **Тема 2.2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба. | 7,2 |
| **Тема 2.3.**Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента. | 21,6 |
| **Дифференцированный зачёт** | **7,2** |
| **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.** | **144** |
| **Раздел1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала.** | **144** |
| **Тема 1.1.** Отраслевые особенности организаций питания. | 21,6 |
| **Тема 1.2.** Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. | 21,6 |
| **Тема 1.3.** Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. | 14,4 |
| **Тема 1.4.** Управление персоналом в организациях питания. | 21,6 |
| **Тема 1.5.** Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. | 21,6 |
| **Тема 1.6.** Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения. | 21,6 |
| **Тема 1.7.**Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями. | 14,4 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт УП.01.01, ПП.01.01.** | **7,2** |
| **ПМ.07. Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер** | **216** |
| **Раздел 1 Технология продукции общественного питания.** | **108** |
| **Тема 1.1**. Приготовление блюд из овощей и грибов. | 14,4 |
| **Тема 1.2.**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 21,6 |
| **Тема 1.3**. Приготовление супов и соусов. | 21,6 |
| **Тема 1.4.**Приготовление блюд из рыбы. | 14,4 |
| **Тема 1.5.**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | 21,6 |
| **Тема 1.6.**Приготовление холодных блюд и закусок. | 14,4 |
| **Раздел № 2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.** | **108** |
| **Тема 2.1**Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. | 14,4 |
| **Тема 2.2** Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий. | 21,6 |
| **Тема 2.3** Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. | 14,4 |
| **Тема 2.4** Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. | 14,4 |
| **Тема 2.5** Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных. | 28,8 |
| **Тема 2.6** Приготовление и оформление фруктовых и легких, обезжиренных тортов и пирожных. | 7,2 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт УП.07.01, ПП.07.01.** | **7,2** |
| **Производственная практика (преддипломная)** | **144** |
| Тема 1.Характеристика предприятия | **14,4** |
| Тема 2.Работа в качестве дублера технолога продукции общественного питания | **57,6** |
| Тема 3. Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя) | **36** |
| Тема 4.Работа в качестве дублера руководителя предприятия | **36** |
| ***ВСЕГО часов*** | **864** |

1. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 17.05.2012г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022) [↑](#footnote-ref-1)
2. *Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО* от 12.08.2022г. № 732 *для базового уровня изучения* [↑](#footnote-ref-2)
3. *Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО* от 12.08.2022г. № 732 *для базового уровня изучения, для углубленного уровня изучения*  [↑](#footnote-ref-3)
4. Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой специальности/специальности СПО [↑](#footnote-ref-4)
5. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в редакции 12.08.2022 №732) [↑](#footnote-ref-5)
6. *В рамках темы возможно проведение входной диагностики (входного контроля) - на усмотрение преподавателя.* [↑](#footnote-ref-6)
7. [↑](#footnote-ref-7)
8. [↑](#footnote-ref-8)
9. [↑](#footnote-ref-9)
10. [↑](#footnote-ref-10)
11. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 17.05.2012г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022) [↑](#footnote-ref-11)
12. Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной [↑](#footnote-ref-12)
13. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022 [↑](#footnote-ref-13)
14. Указываются ПК, элементы которых формирует прикладной модуль (профессионально-ориентированное содержание) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/специальности СПО [↑](#footnote-ref-14)
15. Образовательная организация осуществляет выбор двух модулей [↑](#footnote-ref-15)
16. [↑](#footnote-ref-16)
17. [↑](#footnote-ref-17)
18. [↑](#footnote-ref-18)
19. [↑](#footnote-ref-19)
20. [↑](#footnote-ref-20)
21. [↑](#footnote-ref-21)
22. [↑](#footnote-ref-22)
23. [↑](#footnote-ref-23)
24. [↑](#footnote-ref-24)
25. [↑](#footnote-ref-25)
26. [↑](#footnote-ref-26)
27. [↑](#footnote-ref-27)
28. [↑](#footnote-ref-28)
29. Проводится **в форме дифференцированного зачета** [↑](#footnote-ref-29)
30. Проводится в форме дифференцированного зачета [↑](#footnote-ref-30)
31. [↑](#footnote-ref-31)
32. [↑](#footnote-ref-32)
33. [↑](#footnote-ref-33)
34. [↑](#footnote-ref-34)
35. [↑](#footnote-ref-35)
36. [↑](#footnote-ref-36)
37. [↑](#footnote-ref-37)
38. [↑](#footnote-ref-38)
39. [↑](#footnote-ref-39)
40. [↑](#footnote-ref-40)
41. [↑](#footnote-ref-41)
42. [↑](#footnote-ref-42)
43. [↑](#footnote-ref-43)
44. [↑](#footnote-ref-44)
45. [↑](#footnote-ref-45)
46. [↑](#footnote-ref-46)
47. [↑](#footnote-ref-47)
48. [↑](#footnote-ref-48)
49. [↑](#footnote-ref-49)
50. [↑](#footnote-ref-50)
51. [↑](#footnote-ref-51)
52. [↑](#footnote-ref-52)
53. [↑](#footnote-ref-53)
54. [↑](#footnote-ref-54)
55. \* [↑](#footnote-ref-55)