Министерство образования и науки Алтайского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение «Яровской политехнический техникум»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | РАССМОТРЕНО  на заседании Педагогического совета  «06» июня 2023 г.  протокол № 14 | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора № 148  от «15» июня 2023г. | |  |

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 месяцев (2023-2027)

На базе основного общего образования

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании методической комиссии профессии и специальностей сферы услуг  «05» июня 2023 г.  протокол № 10 | СОГЛАСОВАНО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (*организация* – *представитель работодателя*)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись)  МП |
| РАССМОТРЕНО  на заседании методической комиссии общеобразовательных дисциплин  «05» июня 2023 г.  протокол № 10 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (*организация* – *представитель работодателя*)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись)  МП |
| РАССМОТРЕНО  на заседании учебно-воспитательной комиссии  «05» июня 2023 г.  протокол № 10 |  |

Яровое 2023

Аннотация

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828, Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования", утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 (С изменениями и дополнениями от:29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г);

**Организация - разработчик:** КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»

**Разработчики:**

Якунина Е.Н.. – зам. директора по УМР КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Михель И.А. **-** зам. директора по УПР КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Соломенникова Л.Е.**-** зам. директора по УР КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Синибабнова Е.В. **–** руководитель структурного подразделения по воспитательной работе КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Чепрасова О.А. – старший мастер КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Сытник А..В. – мастер производственного обучения, руководитель методической комиссии профессий и специальностей сферы услуг КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Рычкова О.С. – преподаватель КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

**Пр**а**вообладатель программы:** краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Яровской политехнический техникум»

658849, Алтайский край, г. Яровое, ул. Гагарина, 10

Тел./ф. (8-385-68) 2-19-70

e-mail [lyar-politeh@22edu.ru](mailto:lizei_39@mail.ru)

Оглавление

[РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 4](#_Toc151833985)

[РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 6](#_Toc151833986)

[РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА 6](#_Toc151833987)

[3.1. Область профессиональной деятельности выпускников 6](#_Toc151833988)

[3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям 6](#_Toc151833989)

[РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ 8](#_Toc151833990)

[4.1. Общие компетенции 8](#_Toc151833991)

[4.2. Профессиональные компетенции 11](#_Toc151833992)

[4.3 Результаты освоения ФГОС СОО 88](#_Toc151833993)

[4.4 Результаты освоения учебных дисциплин 176](#_Toc151833994)

[РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 201](#_Toc151833995)

[5.1. Учебный план 202](#_Toc151833996)

[5.2. Календарный учебный график 210](#_Toc151833997)

[5.3. Cодержание, тематическое планирование рабочих программ учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей 216](#_Toc151833998)

[5.3 Программа воспитания 520](#_Toc151833999)

[5.4 Программа формирования универсальных учебных действий 543](#_Toc151834000)

[5.5. План внеурочной деятельности. 557](#_Toc151834001)

[РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 561](#_Toc151834002)

[6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы 561](#_Toc151834003)

[6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы 578](#_Toc151834004)

[6.3 Учебно-методическое обеспечение программ 584](#_Toc151834005)

[6.4. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы 594](#_Toc151834006)

[6.5. Организация практической подготовки при проведении практик 595](#_Toc151834007)

[7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ 596](#_Toc151834008)

[7.1 Оценка результатов текущего контроля 596](#_Toc151834009)

[7.2. Система оценки достижения планируемых результатов освоения программы среднего общего образования 597](#_Toc151834010)

[7.3 Оценка результатов промежуточной аттестации 601](#_Toc151834011)

[7.3 Программа государственной итоговой аттестации 606](#_Toc151834012)

ПРИЛОЖЕНИЯ

|  |
| --- |
| Учебный план |
| Календарный график |
| Рабочие учебные программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик. |
| Фонд оценочных средств промежуточной и текущей аттестации  Программа Государственной итоговой аттестации |

### РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности [43.02.15 Поварское и кондитерское дело](http://www.reestrspo.ru/node/528), утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ регистрационный номер 38 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования", утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 .

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

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования с учетом получаемой специальности.

**1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:**

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
* Приказ министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020г №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования", утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413;
* Приказ министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022г №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413»;
* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минпросвещения России (Министерства просвещения РФ) от 08 ноября 2021 г. №800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
* Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08. 2020 № 885/390 (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 года № 59778) «О практической подготовке обучающихся»;
* Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 113н;
* Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
* Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.
* Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (письмо Министерства просвещения РФ от 01.02.2023г №05-592 «О направлении рекомендаций»)
* Примерная основная образовательная программа 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ регистрационный номер 38 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022
* Приказ министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022г №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
  + - Примерные программы общеобразовательных дисциплин, рассмотренных на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 13 от 29 сентября 2022 г., утвержденные на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» ноября 2022;
    - Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (письмо Министерства просвещения РФ от 01.02.2023г №05-592 «О направлении рекомендаций»)

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП –основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл.

# РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: **5940 часов**.

# РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

**3.1. Область профессиональной деятельности выпускников**: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)[[1]](#footnote-1).

**3.2.** **Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям** (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификация  «Специалист по поварскому  и кондитерскому делу» |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Осваивается |

# РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

**4.1. Общие компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Знания, умения** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составлять план действия; определять необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |
| **Знания** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | **Умения**: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| **Знания**: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения**: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| **Знания**: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **Умения:** излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.** |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** 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 |
| **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования |
| **Знания:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

**4.2. Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды**  **деятельности** | **Код и наименование**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| ПМ.01.  Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| **Умения:**  обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);  методы контроля качества сырья, продуктов;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | **Практический опыт в:**  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья |
| **Умения:**  оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;  определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;  контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;  контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов |
| **Знания:**  методы обработки экзотических и редких видов сырья;  способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;  способы удаления излишней горечи из экзотических и редких ви­дов овощей;  способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;  санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;  формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Практический опыт в:**  организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;  контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности |
| **Умения:**  контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;  контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;  владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;  выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;  готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;  контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;  проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;  контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;  контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);  применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;  современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;  правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;  способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;  правила складирования упакованных полуфабрикатов;  требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| ПК 1.4.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:**  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости полуфабрикатов |
| 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 | 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 | **Практический опыт в:**  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| **Умения:**  обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 2.2.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых супов;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи супов;  организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость супов;  вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных супов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;  температура подачи супов сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных супов;  требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи соусов;  организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость соусов;  вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных соусов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;  температура подачи соусов сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;  требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| 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 | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| 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 | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.7.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.8.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:**  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| 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 | ПК 3.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| **Умения:**  обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правила утилизации непищевых отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 3.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;  организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;  вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных холодных соусов, заправок;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых салатов;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи салатов;  организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость салатов;  вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных салатов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;  температура подачи салатов сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| 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 | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;  организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;  вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных канапе, холодных закусок;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;  требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| 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 | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| 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 | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;  обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| 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 | **Практический опыт в:**  разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:**  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| 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 | 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 | **Практический опыт в:**  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| **Умения:**  обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| **Знания:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правила утилизации непищевых отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| 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 | **Практический опыт:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;  оценивать качество органолептическим способом;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных десертов;  организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  рассчитывать стоимость холодных десертов;  вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных десертов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;  температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;  правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя |
| 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 | **Практический опыт:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;  оценивать качество органолептическим способом;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих десертов;  организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  рассчитывать стоимость горячих десертов;  вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных десертов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;  правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя |
| 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 | **Практический опыт:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;  оценивать качество органолептическим способом;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных напитков;  организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  рассчитывать стоимость холодных напитков;  вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных десертов, напитков;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;  температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;  правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя |
| 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 | **Практический опыт:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Умения:**  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;  оценивать качество органолептическим способом;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих напитков;  организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  рассчитывать стоимость горячих напитков;  вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных напитков;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;  температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;  правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя |
| 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 | **Практический опыт в:**  разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:**  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков |
| 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 | ПК 5.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности |
| **Умения:**  оценивать наличие ресурсов;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |
| **Знания:**  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);  методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;  важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и после­дующей проверки понимания персоналом своей ответственности  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;  способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.2.  Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **Умения:**  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;  определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;  доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);  соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;  выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;  контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;  температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;.  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| ПК 5.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |
| **Умения:**  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  доводить тесто до определенной консистенции;  определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  владеть техниками, контролировать применение техник,приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;  соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;  выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;  контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);  контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;  контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;  рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;  температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| 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 | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |
| **Умения:**  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  доводить тесто до определенной консистенции;  определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  владеть техниками, контролировать применение техник,приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;  соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;  выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;  контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);  контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;  контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;  рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;  температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| ПК 5.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |
| **Умения:**  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;  изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  доводить тесто до определенной консистенции;  определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  владеть техниками, контролировать применение техник,приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;  соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;  выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;  контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);  контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;  контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;  рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| **Знания:**  ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;  температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| ПК 5.6.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | **Практический опыт в:**  разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:**  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПМ.06.  Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.1.  Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**  разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;  разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков |
| **Умения:**  анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;  разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;  рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;  рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;  предлагать стиль оформления меню с учетом про­филя и концепции организации питания;  составлять понятные и привлекательные описания блюд;  выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;  владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;  анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню |
| **Знания:**  актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;  классификация организаций питания;  стиль ресторанного меню;  взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;  названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;  ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;  основные типы меню, применяемые в настоящее время;  принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;  сезонность кухни и ресторанного меню;  основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;  примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;  правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;  методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;  правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;  возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;  базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 6.2.  Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | **Практический опыт в:**  осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  координации деятельности подчиненного персонала |
| **Умения:**  взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  планировать работу подчиненного персонала;  составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  вести утвержденную учетно-отчетную документацию;  организовывать документооборот |
| **Знания:**  виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации питания;  методы эффективного планирования работы бригады/команды;  методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;  методы эффективной организации работы бригады/команды;  способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;  способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;  личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;  принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бри­гадира;  нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;  структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;  методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;  психологические типы характеров работников |
| ПК 6.3.  Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт в:**  организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;  проведении инвентаризации запасов |
| **Умения:**  взаимодействовать со службой снабжения;  оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;  определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;  контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;  проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов  составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов |
| **Знания:**  требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;  назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;  изменения, происходящие в продуктах при хранении;  сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;  возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;  причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фак­тор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).  способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требова­ния к обслуживанию;  современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;  методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;  порядок списания продуктов (потерь при хранении);  современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях пита­ния |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт в:**  планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персо­нала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)  контроле качества выполнения работ;  организации текущей деятельности персонала |
| **Умения:**  контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;  определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;  организовывать рабочие места различных зон кухни;  организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала |
| **Знания:**  нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:  санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,  положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;  отраслевые стандарты;  правила внутреннего трудового распорядка ресторана;  правила, нормативы учета рабочего времени персонала;  стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011  классификацию организаций питания;  структуру организации питания;  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  схема, правила проведения производственного контроля;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности;  формы документов, порядок их заполнения;  контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;  современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;  правила составления графиков выхода на работу |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Практический опыт в:**  планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;  инструктировании, обучении на рабочем месте  оценке результатов обучения |
| **Умения:**  анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;  выбирать методы обучения, инструктирования;  составлять программу обучения;  оценивать результаты обучения;  координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;  объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;  проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов |
| **Знания:**  виды, формы и методы мотивации персонала;  способы и формы инструктирования персонала;  формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;  виды инструктажей, их назначение;  роль наставничества в обучении на рабочем месте;  методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;  личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;  правила составления программ обучения;  способы и формы оценки результатов обучения персонала;  методики обучения в процессе трудовой деятельности;  принципы организации тренингов, мастер­классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;  законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;  современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения |
| ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) | 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. | **Практический опыт в:**   * 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; |
| **Умения:**   * 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 |
| 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. | **Практический опыт в:**  приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; |
| **Умения:**  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.  - профессионально реагировать на неожиданные ситуации  - Комбинировать вкус, текстуру и цвет |
| **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  - разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме  - методы приготовления, хранения и подачи  - особенности национальных традиций.  - ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме |

**4.3 Результаты освоения ФГОС СОО**

Планируемые результаты освоения ФОП СОО соответствуют современным целям среднего общего образования, представленным во ФГОС СОО как система личностных, метапредметных и предметных достижений обучающегося.

4*.3.1. Требования к личностным результатам* освоения обучающимися ФОП СОО включают осознание российской гражданской идентичности; готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению; ценность самостоятельности и инициативы; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; 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.

Личностные результаты освоения ФОП СОО достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности образовательной организации в соответствии с традиционными российскими социокультурными и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, формирования внутренней позиции личности.

Личностные результаты освоения ФОП СОО отражают готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентации и расширение опыта деятельности на ее основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: гражданского воспитания, патриотического воспитания, духовно-нравственного воспитания, эстетического воспитания, физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия, трудового воспитания, экологического воспитания, осознание ценности научного познания, а также результаты, обеспечивающие адаптацию обучающегося к изменяющимся условиям социальной и природной среды.

*4.3.2. Метапредметные результаты включают:*

освоение обучающимися межпредметных понятий (используются в нескольких предметных областях и позволяют связывать знания из различных учебных предметов, учебных курсов, модулей в целостную научную картину мира) и универсальных учебных действий (познавательные, коммуникативные, регулятивные);

способность их использовать в учебной, познавательной и социальной практике;

готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Метапредметные результаты сгруппированы по трем направлениям и отражают способность обучающихся использовать на практике универсальные учебные действия, составляющие умение овладевать:

познавательными универсальными учебными действиями;

коммуникативными универсальными учебными действиями;

регулятивными универсальными учебными действиями.

Овладение познавательными универсальными учебными действиями предполагает умение использовать базовые логические действия, базовые исследовательские действия, работать с информацией.

Овладение системой коммуникативных универсальных учебных действий обеспечивает сформированность социальных навыков общения, совместной деятельности.

Овладение регулятивными универсальными учебными действиями включает умения самоорганизации, самоконтроля, развитие эмоционального интеллекта.

*4.3.3. Предметные результаты включают:*

освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области; предпосылки научного типа мышления;

виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов.

Требования к предметным результатам:

сформулированы в деятельностной форме с усилением акцента на применение знаний и конкретные умения;

определяют минимум содержания гарантированного государством основного общего образования, построенного в логике изучения каждого учебного предмета;

определяют требования к результатам освоения программ основного общего образования по учебным предметам "Русский язык", "Литература", "История", "Обществознание", "География", "Основы безопасности жизнедеятельности" на базовом уровне;

усиливают акценты на изучение явлений и процессов современной России и мира в целом, современного состояния науки.

Предметные результаты освоения ФОП СОО устанавливаются для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Предметные результаты освоения ФОП СОО для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение общеобразовательной и общекультурной подготовки.

Предметные результаты освоения ФОП СОО для учебных предметов на углубленном уровне ориентированы на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым уровнем, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих учебному предмету.

Предметные результаты освоения ФОП СОО обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

**ОУП.01 Русский язык**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **Общие** | **Дисциплинарные (предметные)[[2]](#footnote-2)** |
| 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 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **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; |

**ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Общие компетенции | Планируемые результаты | |
| 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 | - 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 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |  |  |

**ОУП.03 ИСТОРИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | |
| Общие | Дисциплинарные[[4]](#footnote-4) |
| 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 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **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; |

**ОУП.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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; У  - 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 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **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; |

**ОУП.05 ГЕОГРАФИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование и код компетенции | Планируемые результаты | |
| Общие[[6]](#footnote-6) | Дисциплинарные[[7]](#footnote-7) |
| 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 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **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; |

**ОУП.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | |
| Общие | Дисциплинарные[[8]](#footnote-8) |
| 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 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **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; |

**ОУП.07 МАТЕМАТИКА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Планируемые результаты обучения** | |
| **Общие[[9]](#footnote-9)** | **Дисциплинарные[[10]](#footnote-10)** |
| 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 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **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; |

**ОУП.08 ИНФОРМАТИКА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **Общие [[11]](#footnote-11)** | **Дисциплинарные[[12]](#footnote-12)** |
| 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 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **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; |

**ОУП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **Общие[[13]](#footnote-13)** | **Дисциплинарные[[14]](#footnote-14)** |
| 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 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **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; |

**ОУП.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые образовательные результаты обучения | |
| Общие[[15]](#footnote-15) | Дисциплинарные[[16]](#footnote-16) |
| 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 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **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; |

**ОУП.11 ФИЗИКА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | - 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 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **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; |

**ОУП.12 ХИМИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | |
| Общие[[19]](#footnote-19) | Дисциплинарные[[20]](#footnote-20) |
| 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 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **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; |

**ОУП.13 БИОЛОГИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **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 | 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) |
| 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 | сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;  сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии |
| 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 | 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 |
| 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 | сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **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; |

**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. |

**4.4 Результаты освоения учебных дисциплин**

**ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |

**ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |

**ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |

**ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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. |

**ЕН.01 ХИМИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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, \_ристаллизческие 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 |

**ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. |

**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. |

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |

**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 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |

**ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |

**ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

**В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |

**ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |

**ОП 09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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. |

**ОП.10 ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Компетенции | Уметь | Знать |
| ***ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10*** | 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; | * 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 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Компетенции | Уметь | Знать |
| ***ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10*** | анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;  строить план карьеры с учетом значимых для него факторов личной и  профессиональной самореализации;  определять личные и профессиональные цели и пути их реализации;  организовывать собственную проектную деятельность в сфере карьеры и личностного развития;  составлять резюме;  оценивать предложения о работе;  эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы.  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся | основные понятия дисциплины;  реальную ситуацию на рынке труда;  содержание понятия «карьера» типологии карьеры, стратегии карьерного роста;  основы проектирования карьерного и профессионального роста, личностного развития;  основные этапы трудоустройства;  принципы составления резюме;  этапы карьеры и их специфику;  правовые аспекты взаимоотношения с работодателем;  правила поведения в организации |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Компетенции | Уметь | Знать |
| ***ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10*** | - составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям на предприятиях общественного питания;  - проводить инвентаризацию сырья и продуктов и оформлять её результаты;  - производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию;  В результате освоения дисциплины обучающийся должен | - цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;  - систему счетов бухгалтерского учёта на предприятиях общественного питания;  - структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;  - организацию, методы, документационное оформление учета на предприятиях;  - порядок проведения и оформления инвентаризации продуктов;  - механизм ценообразования на продукцию и услуги. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | **Умения** | **Знания** |
| 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. | 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 | 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 |

**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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | **Умения** | **Знания** |
| 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 | 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 | 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 |

**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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | **Умения** | **Знания** |
| 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 | 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 | 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 |

**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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | **Умения** | **Знания** |
| 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 | 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 | 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 |

**ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,**

**МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | **Умения** | **Знания** |
| 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 | 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 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила разработки рецептур, составления заявок на продукты |

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

**ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | **Умения** | **Знания** |
| 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 | 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 | 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 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | **Умения** | **Знания** |
| 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; | 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; | 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 |
| приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; | **-** 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.  - профессионально реагировать на неожиданные ситуации  - Комбинировать вкус, текстуру и цвет | 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  - разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме  методы приготовления, хранения и подачи  - особенности национальных традиций  - ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме |

# РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ППССЗпредусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического; математического и общего естественнонаучного; профессионального и разделов: физическая культура, учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация и государственная итоговая аттестация.

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Общеобразовательная подготовка, гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из предметов и дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Общеобразовательный цикл состоит из общих учебных предметов из предметных областей.

Распределение общеобразовательных предметов по предметным областям:

|  |  |
| --- | --- |
| **Предметная область** | **Учебные дисциплины** |
| Русский язык и литература | Русский язык |
| Литература |
| Иностранные языки | Иностранный язык (английский) |
| Иностранный язык (немецкий) |
| Общественно-научные предметы | История |
| Обществознание |
| География |
| Математика и информатика | Математика |
| Информатика |
| Естественно-научные предметы | Физика |
| Химия |
| Биология |
| Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности | Физическая культура |
| Основы безопасности жизнедеятельности |

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Безопасность жизнедеятельности», «Психология общения». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 70 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется календарным учебным графиком, учебным планом специальности; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию ППССЗ.

**5.1. Учебный план**

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО, Примерной образовательной программы

подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования", Устава техникума, Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08. 2020 № 885/390 (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 года № 59778) «О практической подготовке обучающихся»;.

Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ППССЗ направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности.

В связи с реализацией государственной программы «Повышение уровня финансовой грамотности населения в Алтайском крае» и в целях формирования разумного финансового поведения в принятии обоснованных решений по отношению к личным финансам и повышение эффективности защиты их прав как потребителей финансовых услуг, в учебный план в общепрофессиональный цикл введена учебная дисциплина «Финансовая грамотность» - 36 часов.

В учебный план введены следующие вариативные дисциплины и междисциплинарные курсы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Дисциплина | Количество часов |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 20 |
| ЕН.01 | Химия | 27 |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов сырья | 9 |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | 12 |
| ОП.04 | Организация обслуживания | 6 |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 6 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 4 |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 6 |
| ОП.08 | Охрана труда | 9 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 8 |
| ОП.10 | Финансовая грамотность | 36 |
| ОП.11 | Эффективное поведение на рынке труда | 36 |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании | 73 |
| ОП.13 | Сервисные технологии в ресторанном деле | 64 |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 28 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 40 |
| ПМ.01 | Экзамен по модулю | 12 |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 18 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 43 |
| ПМ.02 | Экзамен по модулю | 12 |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 31 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 30 |
| ПМ.03 | Экзамен по модулю | 12 |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 35 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 36 |
| ПМ.04 | Экзамен по модулю | 12 |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 31 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 47 |
| ПМ.05 | Экзамен по модулю | 12 |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 45 |
| УП.06 | Учебная практика | 36 |
| ПП.06 | Производственная практика | 36 |
| ПМ.06 | Экзамен по модулю | 12 |
|  |  |  |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания | 120 |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских  изделий | 116 |
| УП.07.02 | Учебная практика | 96 |
| ПП.07.02 | Производственная практика | 108 |
| ПМ.07 | Экзамен по модулю | 12 |

Деление на подгруппы осуществляется по дисциплинам «Иностранный язык» и дисциплинам, по которым проводятся лабораторные и практические работы с использованием специального оборудования, приборов, компьютерной техники, если наполняемость подгрупп составляет не менее 12 человек (письмо Минобразования России «О рекомендациях по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в образовательных учреждениях среднего профессионального образования» от 05.04.99 № 16-52-58ин/16-13; Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование дисциплины | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  | 18 |  |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  | 38 |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  | 18 |  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  |  |  | 30 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  |  | 30 |  |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания |  | 36 |  |  |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий |  | 24 |  |  |

В учебном плане предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа студентов, осуществляемая на основе ФГОС СПО по каждой дисциплине, профессиональному модулю, МДК общий объём времени, отводимый на самостоятельную работу в целом по теоретическому обучению, как разница между максимальным объёмом времени, отведённым на теоретическое обучение в целом, и объёмами времени, отведёнными на обязательную учебную нагрузку.

Объём планового времени на самостоятельную работу  
определяется на основе учёта общего лимита времени, не выходящего за рамки  
36-часовой учебной недели, включающей аудиторные и внеаудиторные виды  
учебной работы. Согласно ФГОС СПО планируемый объем самостоятельной работы составляет до 30% от объема аудиторной учебной нагрузки по рабочей программе учебной дисциплины, профессиональному модулю и МДК.

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, в которых планируется проведение экзамена, а также подготовка курсового проекта (работы) в учебном плане предусмотрены консультации для обучающихся. Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, предусмотренного на дисциплину (междисциплинарный курс, профессиональный модуль):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Дисциплина | Количество часов |
|  |  |  |
| ЕН.01 | Химия | 6 |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 6 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 6 |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 12 |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6 |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 6 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 6 |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 12 |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания | 6 |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских  изделий | 6 |
| **Итого** |  | **96** |

В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

Учебная и производственная практика в количестве 45 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией.

Государственнаяитоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разделов,  дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | |
|
| Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Контрольные работы | Другие | Максимальная | Самост.(с.р.+и.п.) | Консультации | Обязательная | | | | | | Промежут. аттестация | Индивид. проект (входит в с.р.) |
| Всего | в том числе | | | | |
| Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. |
|
| ОП | ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 3 |  | 10 |  |  |  | 1 | 1476 |  |  | 1458 | 1458 |  |  |  |  | 18 |  |
| СО | Среднее общее образование | 3 |  | 10 |  |  |  | 1 | 1476 |  |  | 1458 | 1458 |  |  |  |  | 18 |  |
| ОУП | Общеобразовательные учебные дисциплины | 3 |  | 10 |  |  |  | 1 | 1476 |  |  | 1458 | 1458 |  |  |  |  | 18 |  |
| ОУП.01 | Русский язык | 2 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  | 66 | 66 |  |  |  |  | 6 |  |
| ОУП.02 | Литература |  |  | 3 |  |  |  |  | 108 |  |  | 108 | 108 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.03 | История |  |  | 3 |  |  |  |  | 136 |  |  | 136 | 136 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.04 | Обществознание |  |  | 2 |  |  |  |  | 72 |  |  | 72 | 72 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.05 | География |  |  | 1 |  |  |  |  | 72 |  |  | 72 | 72 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.06 | Иностранный язык |  |  | 3 |  |  |  |  | 144 |  |  | 144 | 144 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.07 | Математика | 3 |  |  |  |  |  |  | 232 |  |  | 226 | 226 |  |  |  |  | 6 |  |
| ОУП.08 | Информатика |  |  | 3 |  |  |  |  | 144 |  |  | 144 | 144 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.09 | Физическая культура |  |  | 2 |  |  |  |  | 72 |  |  | 72 | 72 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.10 | Основы безопасности жизнедеятельности |  |  | 2 |  |  |  |  | 68 |  |  | 68 | 68 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.11 | Физика |  |  | 2 |  |  |  |  | 108 |  |  | 108 | 108 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.12 | Химия | 2 |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  | 138 | 138 |  |  |  |  | 6 |  |
| ОУП.13 | Биология |  |  | 1 |  |  |  |  | 72 |  |  | 72 | 72 |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.14 | Индивидуальный проект |  |  |  |  |  |  | 3 | 32 |  |  | 32 | 32 |  |  |  |  |  |  |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 22 |  | 31 |  | 2 |  |  | 4248 | 170 | 96 | 2798 | 1112 | 1158 |  |  | 36 | 176 |  |
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл |  |  | 5 |  |  |  |  | 452 | 18 |  | 434 | 110 | 324 |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |  |  | 7 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.02 | История |  |  | 4 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  |  | 8 |  |  |  |  | 184 | 18 |  | 166 |  | 166 |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура / адаптивная физическая культура |  |  | 8 |  |  |  |  | 164 |  |  | 164 | 6 | 158 |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.05 | Психология общения |  |  | 7 |  |  |  |  | 32 |  |  | 32 | 32 |  |  |  |  |  |  |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл |  |  | 2 |  |  |  |  | 209 | 10 | 6 | 193 | 145 | 48 |  |  |  |  |  |
| ЕН.01 | Химия |  |  | 6 |  |  |  |  | 173 | 10 | 6 | 157 | 109 | 48 |  |  |  |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |  |  | 5 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |
| ОПЦ | Общепрофессиональный цикл | 3 |  | 10 |  |  |  |  | 879 | 70 |  | 801 | 389 | 412 |  |  |  | 8 |  |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена |  |  | 2 |  |  |  |  | 64 |  |  | 64 | 31 | 33 |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов сырья | 3 |  |  |  |  |  |  | 103 | 5 |  | 98 | 62 | 36 |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания |  |  | 2 |  |  |  |  | 78 | 8 |  | 70 | 41 | 29 |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Организация обслуживания |  |  | 5 |  |  |  |  | 70 | 6 |  | 64 | 28 | 36 |  |  |  |  |  |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |  |  | 7 |  |  |  |  | 102 | 6 |  | 96 | 52 | 44 |  |  |  |  |  |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |  |  | 7 |  |  |  |  | 36 | 4 |  | 32 | 25 | 7 |  |  |  |  |  |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  |  | 6 |  |  |  |  | 102 | 6 |  | 96 | 22 | 74 |  |  |  |  |  |
| ОП.08 | Охрана труда |  |  | 3 |  |  |  |  | 41 | 9 |  | 32 | 20 | 12 |  |  |  |  |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |  |  | 4 |  |  |  |  | 74 | 4 |  | 70 | 20 | 50 |  |  |  |  |  |
| ОП.10 | Финансовая грамотность |  |  | 8 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  |  |
| ОП.11 | Эффективное поведение на рынке труда |  |  | 3 |  |  |  |  | 36 | 4 |  | 32 | 18 | 14 |  |  |  |  |  |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании | 8 |  |  |  |  |  |  | 73 | 9 |  | 60 | 26 | 34 |  |  |  | 4 |  |
| ОП.13 | Сервисные технологии в ресторанном деле | 8 |  |  |  |  |  |  | 64 | 9 |  | 51 | 26 | 25 |  |  |  | 4 |  |
| ПЦ | Профессиональный цикл | 19 |  | 14 |  | 2 |  |  | 2708 | 72 | 90 | 1370 | 468 | 374 |  |  | 36 | 168 |  |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 3 |  | 2 |  |  |  |  | 292 | 8 | 12 | 176 | 64 | 40 |  |  |  | 24 |  |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 4 |  |  |  |  |  |  | 60 | 4 | 6 | 44 | 34 | 10 |  |  |  | 6 |  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 4 |  |  |  |  |  |  | 76 | 4 | 6 | 60 | 30 | 30 |  |  |  | 6 |  |
| УП.01.01 | Учебная практика |  |  | 4 |  | РП | V | час | 72 |  |  | 72 | нед | 2 | | | | | |
| ПП.01.01 | Производственная практика |  |  | 4 |  | РП |  | час | 72 |  |  | 72 | нед | 2 | | | | | |
| ПM.01.ЭК | Экзамен по модулю | 4 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 136 |  |  | 104 |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 3 |  | 2 |  | 1 |  |  | 409 | 9 | 18 | 214 | 66 | 60 |  |  | 16 | 24 |  |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 5 |  |  |  |  |  |  | 52 | 3 | 6 | 37 | 29 | 8 |  |  |  | 6 |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |  |  |  | 6 |  |  | 129 | 6 | 12 | 105 | 37 | 52 |  |  | 16 | 6 |  |
| УП.02.01 | Учебная практика |  |  | 6 |  | РП | V | час | 72 |  |  | 72 | нед | 2 | | | | | |
| ПП.02.01 | Производственная практика |  |  | 6 |  | РП |  | час | 144 |  |  | 144 | нед | 4 | | | | | |
| ПM.02.ЭК | Экзамен по модулю | 6 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 181 |  |  | 142 |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 3 |  | 2 |  |  |  |  | 285 | 12 | 12 | 129 | 59 | 34 |  |  |  | 24 |  |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |  |  |  |  |  |  | 63 | 6 | 6 | 45 | 33 | 12 |  |  |  | 6 |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 |  |  |  |  |  |  | 66 | 6 | 6 | 48 | 26 | 22 |  |  |  | 6 |  |
| УП.03.01 | Учебная практика |  |  | 6 |  | РП | V | час | 36 |  |  | 36 | нед | 1 | | | | | |
| ПП.03.01 | Производственная практика |  |  | 6 |  | РП |  | час | 108 |  |  | 108 | нед | 3 | | | | | |
| ПM.03.ЭК | Экзамен по модулю | 6 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 129 |  |  | 93 |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.04 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 3 |  | 2 |  |  |  |  | 259 | 8 | 12 | 143 | 60 | 47 |  |  |  | 24 |  |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 7 |  |  |  |  |  |  | 67 | 4 | 6 | 51 | 36 | 15 |  |  |  | 6 |  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 7 |  |  |  |  |  |  | 72 | 4 | 6 | 56 | 24 | 32 |  |  |  | 6 |  |
| УП.04.01 | Учебная практика |  |  | 7 |  | РП | V | час | 36 |  |  | 36 | нед | 1 | | | | | |
| ПП.04.01 | Производственная практика |  |  | 8 |  | РП |  | час | 72 |  |  | 72 | нед | 2 | | | | | |
| ПM.04.ЭК | Экзамен по модулю | 8 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 139 |  |  | 107 |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 3 |  | 2 |  |  |  |  | 354 | 11 | 12 | 199 | 73 | 54 |  |  |  | 24 |  |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 6 |  |  |  |  |  |  | 63 | 8 | 6 | 43 | 27 | 16 |  |  |  | 6 |  |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 6 |  |  |  |  |  |  | 99 | 3 | 6 | 84 | 46 | 38 |  |  |  | 6 |  |
| УП.05.01 | Учебная практика |  |  | 6 |  | РП | V | час | 72 |  |  | 72 | нед | 2 | | | | | |
| ПП.05.01 | Производственная практика |  |  | 7 |  | РП |  | час | 108 |  |  | 108 | нед | 3 | | | | | |
| ПM.05.ЭК | Экзамен по модулю | 7 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 162 |  |  | 127 |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 1 |  | 2 |  | 1 |  |  | 333 | 6 | 12 | 159 | 55 | 48 |  |  | 20 | 12 |  |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |  |  |  |  | 8 |  |  | 141 | 6 | 12 | 123 | 55 | 48 |  |  | 20 |  |  |
| УП.06.01 | Учебная практика |  |  | 8 |  | РП | V | час | 36 |  |  | 36 | нед | 1 | | | | | |
| ПП.06.01 | Производственная практика |  |  | 8 |  | РП |  | час | 144 |  |  | 144 | нед | 4 | | | | | |
| ПM.06.ЭК | Экзамен по модулю | 8 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 141 |  |  | 123 |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) | 3 |  | 2 |  |  |  |  | 632 | 18 | 12 | 350 | 91 | 91 |  |  |  | 36 |  |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания | 3 |  |  |  |  |  |  | 120 | 12 | 6 | 90 | 43 | 47 |  |  |  | 12 |  |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий | 4 |  |  |  |  |  |  | 116 | 6 | 6 | 92 | 48 | 44 |  |  |  | 12 |  |
| УП.07.01 | Учебная практика |  |  | 4 |  | РП | V | час | 168 |  |  | 168 | нед | 4 2/3 | | | | | |
| ПП.07.01 | Производственная практика |  |  | 4 |  | РП |  | час | 216 |  |  | 216 | нед | 6 | | | | | |
| ПM.07.ЭК | Экзамен по модулю | 4 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 236 |  |  | 182 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Учебная и производственная (по профилю специальности) практики |  | | | | | | час | 1356 |  |  | 1356 | нед | 37 2/3 | | | | | |
|  | Учебная практика |  | | | | | | час | 492 |  |  | 492 | нед | 13 2/3 | | | | | |
|  | Рассредоточенная |  | | | | | | час | 492 |  |  | 492 | нед | 13 2/3 | | | | | |
|  | Производственная (по профилю специальности) практика |  | | | | | | час | 864 |  |  | 864 | нед | 24 | | | | | |
|  | Концентрированная |  | | | | | | час | 864 |  |  | 864 | нед | 24 | | | | | |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |  |  |  |  | РП |  | час | 144 |  |  | 144 | нед | 4 | | | | | |
|  | Государственная итоговая аттестация |  | | | | | | час | 216 |  |  | 216 | нед | 6 | | | | | |
|  | Подготовка выпускной квалификационной работы |  | | | | | | час | 144 |  |  | 144 | нед | 4 | | | | | |
|  | Защита выпускной квалификационной работы |  | | | | | | час | 36 |  |  | 36 | нед | 1 | | | | | |
|  | Демонстрационный экзамен |  | | | | | | час | 36 |  |  | 36 | нед | 1 | | | | | |
|  | КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП | | | | | | | | 96 | | | | | | | | | | |
|  | ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ | 25 |  | 41 |  | 2 |  | 1 | 5940 | 170 | 96 | 4256 | 2570 | 1158 |  |  | 36 | 194 |  |

**5.2. Календарный учебный график**

Календарный график устанавливает последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик









**5.3. Cодержание, тематическое планирование рабочих программ учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей**

**ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Основное содержание** | | | |
| **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 | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 05* |
| Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии |  |  |
| **Практические занятия:** | ***2*** |
| Практическая работа. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе | *2* |
| Тема **1.2** Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 05* |
| Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики  Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.  Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |  |
| Практическая работа. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов | *2* |  |
| Тема 1.3. Язык как система знаков | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 05* |
| Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Принципы русской орфографии | *2* |
| **Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография** | | **32** | *ОК 04; ОК 05* |
| Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся | *2* |
| Тема 2.2. Морфемика и словообразование | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование. |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок | *2* |
| Тема 2.3. Имя существительное как часть речи. | **Основное содержание** | ***3*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных |  |  |
| **Практические занятия:** |  |
| Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных. | *2* |
| Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи. | **Основное содержание** | ***3*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж. |  |  |
| **Практические занятия:** | ***2*** |
| Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных | *2* |
| Тема 2.5. Имя числительное как часть речи. | **Основное содержание** | ***3*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных. |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности. | *2* |
| Тема 2.6. Местоимение как часть речи. | **Основное содержание** | ***3*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ | *2* |
| Тема 2.7. Глагол как часть речи. | **Основное содержание** | ***3*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов. | *2* |
| Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола | **Основное содержание** | ***3*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Действительные истрадательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий. | *2* |
| Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи. | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнении качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ | *2* |
| **Раздел 3. Синтаксис и пунктуация** | | **10** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09* |
| Тема **3.1.** Основные единицы синтаксиса. | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Знаки препинания в простом предложении | *2* |
| Тема **3.2** Второстепенные члены предложения. | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении | *2* |
| Тема **3.3.** Сложное предложение | **Основное содержание** | ***2*** | *ОК 05; ОК 09* |
| Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи.Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи | *1* |  |
| Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат | *1* |  |
| **Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.** | | **12** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09* ***ПК.6.5*** |
| Тема **4.1.** Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации. | **Профессионально-ориентированное содержание** | ***4*** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК.6.5* |
| Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет | *2* |  |
| **Практические занятия:** |  |
| Практическая работа, Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари | *2* |
| Тема **4.2**. Коммуникативный аспект культуры речи. | **Профессионально-ориентированное содержание** | ***2*** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК.6.5* |
| Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь |  |  |
| **Практические занятия:** |  |
| Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы) | *2* |
| Тема **4.3.** Научный стиль. | **Профессионально-ориентированное содержание** | ***2*** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК.6.5* |
| Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические) | *2* |  |
| Тема **4.4**. Деловой стиль | **Профессионально-ориентированное содержание** | ***4*** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК.6.5* |
| Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности | *2* |  |
| **Практические занятия:** |  |
| Практическое занятие. Виды документов в конкретной специальности. | *2* |
| **Промежуточная аттестация (Экзамен)** | | **6** |  |
| **Всего:** | | ***72*** |  |

**ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** |  |  |
| Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств | **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 | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах | - |
| **Практические занятия** Работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.) | 2 |
| **Тема 1.2**  Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841) | **Содержание учебного материала** | 2 |
| Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. *Для чтения и изучения.* Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой…», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою…»), «Молитва» («В минуту жизни трудную…»), «К\*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда…»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал…»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен…», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия…», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу…», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая…», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный…»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая …» Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. *Для чтения и изучения.* Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой…», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою…»), «Молитва» («В минуту жизни трудную…»), «К\*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда…»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал…»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен…», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия…», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу…», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива…», «Я не унижусь пред тобой…», «Оправдание», «Она не гордой красотой…», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая…», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный…»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива», «Я не унижусь пред тобой…», «Оправдание», «Она не гордой красотой…», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк» |  |
| **Практические занятия:** чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта. Создание портрета лирического героя поэзии М.Ю. Лермонтова или подбор иллюстраций | 2 |
| ***\*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | | | |
| **«Дело мастера боится»** | **Содержание учебного материала:**  «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами. | - |  |
| **Практические занятия:** анализ высказываний писателей о мастерстве**;** групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной специальности), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?» | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК.6.2 |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **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) | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского*.* Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе  Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве" | 2 |
| **Практические занятия:** Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста | 2 |
| **Тема 2.2**  Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней  национального характера | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас  Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов " Что такое обломовщина?" | 2 |
| **Практические занятия:** Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарик непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т д.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?» | *2* |
| **Тема 2.3**  Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети» | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты  Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров" |  |
| **Практические занятия:** Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее). рассказ о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее) | 2 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | | | |
| **«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»** | **Содержание учебного материала:**  Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей специальности. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой специальности, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой специальности: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью. | - | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК.6.2. |
| **Практические занятия:** «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по специальности и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксический конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой специальности»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей специальности меняют мир к лучшему?» | 2 |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **Тема 2.4**  Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях | **Содержание учебного материала**  Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Работа с избраннымиэпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном преподавателем формате и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя |
| **Тема 2.5**  Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866) | **Содержание учебного материала**  Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др. | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** Работаизбранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев; написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова | 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) | **Содержание учебного материала**  «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей.  Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** Работа сизбранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира» | 2 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | | | |
| **«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в специальности/ специальность** | **Содержание учебного материала:**  Рассказы и повести Н.С. Лескова  Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве**.** Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности. | - | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК.6.2. |
| **Практические занятия**: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал …» | 2 |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **Тема 2.7**  Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова | **Содержание учебного материала:**  Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музы и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной…», «Да, наша жизнь текла мятежно…», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом…», «Я не люблю иронии твоей…», «О Муза! Я у двери гроба…», «Умру я скоро. Жалкое наследство…», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно…», «Мы с тобой бестолковые люди…», «Безвестен я. Я вами не стяжал…», «Внимая ужасам войны…», «Надрывается сердце от муки…», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной…) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами:сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова | 2 |
| **Тема 2.8**  Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет | **Содержание учебного материала:**  Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. *Для чтения и изучения:* Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа…» «О, как убийственно мы любим…», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила…», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи…», «Я встретил вас…», «Два голоса», «Еще земли печален вид…», «Она сидела на полу…», «Есть в осени первоначальной…», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытьи…», «Когда дряхлеющие силы…», «Как хорошо ты, о море ночное…», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др.  Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. *Для чтения и изучения:* А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты…», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье…», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь…», «Какая ночь, как воздух чист…», «Я пришел к тебе с приветом…», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею…», «Еще весны душистой нега…», «Ель рукавом мне тропинку завесила…», «Сияла ночь. Луной был полон сад…», «Я тебе ничегоне скажу…», «Это утро, радость эта…», «Первый ландыш», «Смерть» и др. | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** чтение и анализ стихотворений**;** подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала | 2 |
| **Тема 2.9**  Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904) | **Содержание учебного материала:**  Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей |  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** Инсценировка избранных эпизодов пьесы**.** Подготовка и участиев дискуссии **«**Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада» | 2 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | | | |
| **Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу** | **Содержание учебного материала**  Роль специальности в положении человека в социуме. ***Резюме*** как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме– официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное | - | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК.6.2. |
| **Практические занятия:** Отличиенормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме.Работа с образцовым документом резюме.Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме | 2 |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **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 | Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе  «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие – по выбору учителя).  Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда.  Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя)  Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики |
| **Тема 3.2**  Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна | *Александр Иванович Куприн* (1870–1938) Сведения из биографии.  Повесть *«Олеся»*. Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любови героини. Осуждение пороков общества.  Рассказ *«Гранатовый браслет»*. Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) | 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 | **Содержание учебного материала**  *Максим Горький* (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного).  Рассказ-триптих *«Старуха Изергиль»*. Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев.  Пьеса *«На дне».* «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне» | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы. | 2 |
| **Тема 3.4**  Серебряный век: общая характеристика и основные представители | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *От реализма – к модернизму*  *Серебряный век*: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления.  *Символизм.* Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: *В. Брюсов* («Творчество»); *К. Бальмонт* («Я – изысканность русской медлительной речи…»); *А. Белый* («Раздумье»).  *Акмеизм.* Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: *Н. Гумилев* («Жираф»); *С. Городецкий* («Береза»).  *Футуризм.* Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: *И. Северянин* («Эпилог», «Авиатор»); *В. Хлебников* («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре  Андреев Леонид Николаевич (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот", "Большой шлем" и другие |
| Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация |
| **Тема 3.5**  А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать» | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Александр Александрович Блок* (1880–1921). Сведения из биографии поэта.  *«Вхожу я в темные храмы…», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «О доблестях, о подвигах, о славе…», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво…»* (из цикла *«На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить…». Лирика* Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение*.* «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта.  Поэма *«Двенадцать».* Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене |
| **Тема 3.6**  Поэтическое новаторство В. Маяковского | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Владимир Владимирович Маяковский* (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии).  *«Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину»*  *Лирика.* Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии*.* Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре  Поэма-триптих *«Облако в штанах»*. Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки |
| **Тема 3.7**  Драматизм судьбы поэта  С. А. Есенин | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Сергей Александрович Есенин* (1895–1925)  *(«Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок…», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Неуютная жидкая лунность…»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом…», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая…», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Мы теперь уходим понемногу…», «Шаганэ ты моя, Шаганэ…», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу…».*  Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери*.* Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке |
| **Практические занятия** Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций |
| **Раздел 4**  **«Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов ХХ века** | | **12** |  |
| **Тема 4.1**  Исповедальность лирики М. И. Цветаевой | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Марина Ивановна Цветаева* (1892–1941) Сведения из биографии.  *«Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Куст», «Тоска по родине! Давно…», «Вчера еще в глаза глядел…», «Идешь на меня похожий…», «Все рядком лежат…», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке…»)*, *«У тонкой проволоки над волной овсов…» (*из цикла «Ахматовой»)  Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти;тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке |
| **Практические занятия** | - |
| **Тема 4.2**  Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар» | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Андрей Платонов* (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии.  Повесть *«Усомнившийся Макар»*. И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.) |
| **Практические занятия:** Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова |
| **Тема 4.3**  Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Анна Андреевна Ахматова* (1889–1966) Сведения из биографии.  *«Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью…», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья…», «Муза», «Муза ушла по дороге…», «Мне ни к чему одические рати…», «Не с теми я, кто бросил землю…», «Мне голос был. Он звал утешно…», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям…»*  *Лирика*. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.  Поэма *«Реквием».* Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке |
| **Практические занятия** | – |  |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | | | |
| **«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей специальности/ специальности** | **Содержание учебного материала**  Роль поэзии в жизни человека любой специальности. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего» | - | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК.6.2. |
| **Практические занятия:** участие вделовой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» специальности. Написание аннотации к сборнику | 2 |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **Тема 4.4**  *«Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков* | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Михаил Афанасьевич Булгаков* (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)  Роман *«Мастер и Маргарита».* История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа.  *или*  роман *«Белая гвардия».* История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа |
| Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа |
| **Тема 4.5**  М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон» | **Содержание учебного материала** |  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Михаил Александрович Шолохов* (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе  Роман-эпопея *«Тихий Дон»* (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа |
| **Практические занятия** Работа с эпизодами из выбранных глав | 2 |
| **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 | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Борис Леонидович Пастернак* (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе  *«Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест…», «Никого не будет в доме…», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво…», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…»,«Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест…», «Никого не будет в доме…», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво…»*  Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта.  *Александр Трифонович Твардовский* (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)  *«Дробиться рваный цоколь монумента…», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом…», «Я знаю: никакой моей вины…»*, *«В тот день, когда окончилась война…», «Вся суть в одном единственном завете…», «Признание», «О сущем»*  «Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству |
| **Практические занятия:** Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина, образы-символы, бытовые детали). Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов | **2** |
| **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 | **Содержание учебного материала** | 6 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне.  «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов)  Проблема нравственного выбора на войне  Василий Владимирович Быков (1924–2003)  Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников).  Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны.  Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок  Фадеев Александр Александрович (1901-1956)  «Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью | 4 |
| **Практические занятия:** Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?»  Чтение и анализ выбранных стихотворений и эпизодов из выбранных пьес | 2 |
| **Тема 6.2**  Тоталитарная тема в литературе второй  ХХ века | **Содержание учебного материала** | 2 |  |
| *А. И. Солженицын* «Один день Ивана Денисовича»; *В. Т. Шаламов* «Колымские рассказы» (по выбору учителя)  *Александр Исаевич Солженицын* (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе.  Повесть *«Один день Ивана Денисовича»*  Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия** Изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести |
| **Тема 6.3**  Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины ХХ века | **Содержание учебного материала** | *2* |  |
| *Валентин Григорьевич Распутин* (1937–2015)  Повесть *«Прощание с Матерой».* Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести.  *Василий Макарович Шукшин* (1929–1974)  Рассказы *«Микроскоп»*, *«Срезал».* Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал |  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина.Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений | 2 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | | | |
| **«Говори, говори…»: диалог как средство характеристики человека** | **Содержание учебного материала**  Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу | - | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК.1.5. |
| **Практические занятия**: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист» | 2 |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **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 | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания.  *Иосиф Александрович Бродский* (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе  *«В деревне Бог живет по углам…», «Пилигримы», «Воротишься на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postsciptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня…»), «Ниоткуда с любовью надцатого мартобря…», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда»*, *«Не выходи из комнаты…»* (по выбору учителя)  Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре  *Давид Самуилович Самойлов* (Давид Самуилович Кауфман)(1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. *«Сороковые, роковые…», «Если вычеркнуть войну…» «Семен Андреич»; «Дай выстрадать стихотворенье!..», «Стих небогатый, суховатый…», «Пестель, поэт и Анна»; «Конец Пугачева»; «Названья зим», «Мне снился сон жестокий…»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память»* (по выбору учителя)  «Все есть в стихах – и то и это…»: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией |
| **Практические занятия** Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений И. Бродского, Д. Самойлова – создание собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций |
| **Тема 7.2**  Драматургия: традиции и новаторство | **Содержание учебного материала**  *Александр Валентинович Вампилов* (1937–1972)  *«Провинциальные анекдоты»* (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»).  Трагикомическая дилогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества.  «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. *(«История с метранпажем»)*  «*Двадцать минут с ангелом*» – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы |
| **Раздел 8.**  **Литература второй половины XX - начала XXI века** | | **4** |  |
| Тема 8.1. Проза  второй половины XX - начала XXI века | Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санькя" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие. | 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 | Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других.  Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие. | 2 | 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 | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю.  Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю.  Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г.  Айги, Р.  Гамзатова, М.  Джалиля, М.  Карима, Д.  Кугультинова, К.  Кулиева, Г.  Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К.  Хетагурова и др. |
| **Раздел 10**  **Зарубежная литература второй половины XIX-ХХ века** | | **6** |  |
| **Тема 10.1**  Основные тенденции развития зарубежной литературы  и «культовые» имена | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Рэй Брэдбери* (1920–2012). Научно-фантастические рассказы *«И грянул гром», «Вельд»*  Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – *«И грянул гром»*). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – *«Вельд»*). Сочетание сказки и фантастики  *Эрнест Хемингуэй* (1899–1961). Новелла *«Кошка под дождем».* Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди |
| **Практические занятия:** Зарубежная поэзия и драматургия второй XIX и XX века  Драматизация: разыгрывание одного из эпизодов выбранного произведения, чтение и анализ стихотворений | 2 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | | | |
| **«Прогресс – это форма человеческого существования»: специальности в мире НТП** | **Содержание учебного материала**  Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Специальности в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Специальности, «рожденные» НТП в последние десятилетия | - | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК.6.2. |
| **Практические занятия:** | 2 |  |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)** | | ***2*** |  |
| **Всего:** | | ***108*** |  |

**ОУП.03 ИСТОРИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала,  лабораторные и практические работы, прикладной модуль**  (если предусмотрены) | **Объем часов** | **Формируемые общие и профессиональные компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **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** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 05  ОК 06 |
| Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале ХХ в.[[23]](#footnote-23) Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.  Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.  Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.  Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма.  Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений.  Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.  Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.  Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.  Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.  Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.  Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Итоги Первой мировой войны. Работа с картой | 2 |
| **Тема 1.2.**  **Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.**  **Первые революционные преобразования большевиков** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Причины Великой российской революции и ее начальный этап.  Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.  Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.  Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.  Первые революционные преобразования большевиков.  Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.  Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г. | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками | 2 |
| **Тема 1.3.**  **Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Причины и этапы Гражданской войны в России.  Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.  Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.  Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.  Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.  Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.  Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.  Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны | 2 |
| **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** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг.  Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.  Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).  Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве.  Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.  Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Противоречия политики НЭПа.  Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти | 2 |
| **Тема 2.2.**  **Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.  Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.  Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.  Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.  Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г. | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана» | 2 |
| **Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.** | **Основное содержание** | **4** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе.  "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.  Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.  Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной специальности и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.  Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.  Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.  Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне | 2 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства» | 2 |
| **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.** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система.  Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.  Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.  Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии.  Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики.  Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.  Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.  Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.  Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.  Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.  Международные отношения в 1920-1930-х гг.  Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана- Келлога. "Эра пацифизма".  Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.  Развитие культуры в 1914-1930-х гг.  Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.  "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками | 2 |
| **Тема 2.5.**  **Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.  Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.  СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКИД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой | 2 |
| **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)** | **Основное содержание** | **8** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах.  Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.  1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.  Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.  Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.  Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.  Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.  Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз | 4 |
| **Практические занятия** | 4 |
| Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.  Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками | 2  2 |
| **Тема 3.2.**  **Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.  Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.  Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы.  Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.  За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.  Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг.  СССР и союзники.  Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка" | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Работа с исторической картой | 2 |
| **Тема 3.3.**  **Человек и культура в годы Великой Отечественной войны** | **Основное содержание** | **4** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Человек и война: единство фронта и тыла.  "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту.  Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.  Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.  Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне | 2 |
|  | **Практические занятия** | 2 |
|  | Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М. | 2 |
| **Тема 3.4.**  **Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания.  Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.  Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д").  Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.  Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.  Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны.Дискуссия по методу дебатов | 2 |
| **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,  ПК6.5 |
| ***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)*** | **Основное содержание** | **10** | *ОК 02*  *ОК 04*  *ОК 05*  *ОК 06* |
| Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.  От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).  Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.  Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).  Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.  Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.  Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.  Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.  Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.  Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.  Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.  Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).  Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.  Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.  Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.  Страны Латинской Америки во второй половине XX в.  Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа) | 6 |
| **Практические занятия** | 4 |
| Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.  Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы | 2  2 |
| ***Тема 4.2.***  ***СССР в 1945–1953 гг.*** | **Основное содержание** | **2** | ОК 02  ОК 05  ОК 06 |
| Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.  Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).  Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".  Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.  Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее | 2 |
| ***Тема 4.3.***  ***СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.*** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.  Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.  Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.  Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.  Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.  XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.  Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.  Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана» | 2 |
| ***Тема 4.4.***  ***Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.*** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.  Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".  Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК).  Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.  Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.  Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.  Л.И. Брежнев в оценках современников и историков | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками | 2 |
| ***Тема 4.5.***  ***Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)*** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).  Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.  Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.  Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.  Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.  Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.  Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.  Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.  Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).  Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против» | 2 |
| **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, ПК6.5…[[24]](#footnote-24) |
| ***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.)*** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.  Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.  Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.  Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.  Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.  Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ.  Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий | 2 |
| ***Тема 5.2.***  ***Современный мир. Глобальные проблемы человечества*** | **Основное содержание** | **10** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Современный мир.Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.  Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз.  Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).  «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.  Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.  "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.  Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.  Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет.  Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура | 6 |
| **Практические занятия** | 4 |
| «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками.  Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана» | 2  2 |
| ***Тема 5.3.***  ***Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации*** | Основное содержание | **8** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.  Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа.  Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.  Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.  Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).  Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.  Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).  Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутриполитического кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.  Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.  Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.  Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.  Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.  Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура | 4 |
| **Практические занятия** | 4 |
| Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками.  Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками | 2  2 |
| **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, ПК6.5 |
| Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет | | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| **Всего:** | | **136** | |

**ОУП.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Раздел 1. Человек в обществе*** | | **10** |  |
| ***Тема 1.1.***  ***Общество и общественные отношения. Развитие общества[[25]](#footnote-25)*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 01*  *ОК 05* |
| Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов.  Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе |  |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.  Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия  ***Профессионально ориентированное содержание***  Перспективы развития поварского и кондитерского дела в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Роль науки в решении глобальных проблем | 1  1 |
| ***Тема 1.2.***  ***Биосоциальная природа человека и его деятельность*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 02*  *ОК 04*  *ОК 05* |
| Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.  Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека | 2 |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения  ***Профессионально ориентированное содержание***  Выбор специальности. Профессиональное самоопределение.  Учет особенностей характера в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере Поварского и кондитерского дела | 1  1 |
| ***Тема 1.3.***  ***Познавательная деятельность человека. Научное познание*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 02*  *ОК 04*  *ОК 05* |
| ***В том числе практических занятий*** | 2 |
| Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.  ***Профессионально ориентированное содержание***  Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому деле | 1  1 |
| ***Раздел 2. Духовная культура*** | | **8** | *ОК 03*  *ОК 05*  *ОК 06* |
| ***Тема 2.1.***  ***Духовная культура личности и общества*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** |
| Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм |  |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности специалиста Поварского и кондитерского дела |  |
| ***Тема 2.2.***  ***Наука и образование в современном мире*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 02*  *ОК 03* |
| ***В том числе практических занятий*** | 2 |
| Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации.  Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации.  Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы |  |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Профессиональное образование в сфере Поварского и кондитерского дела*.* Роль и значение непрерывности образования |  |
| ***Тема 2.3.***  ***Религия*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 05*  *ОК 06* |
| Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести. |  |
| ***Тема 2.4.***  ***Искусство*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 01*  *ОК 05* |
| ***В том числе практических занятий*** | 2 |
| Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства | 1 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Образ специальности/ специальности Поварского и кондитерского дела в искусстве |  |
| ***Раздел 3. Экономическая жизнь общества[[26]](#footnote-26)*** | | **16** |  |
| ***Тема 3.1.***  ***Экономика- основа жизнедеятельности общества*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 02*  *ОК 07* |
| Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов | 1 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Особенности разделения труда и специализации в сфере Поварского и кондитерского дела |  |
| ***Тема 3.2.***  ***Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | ОК 01  ОК 03  ОК 09 |
| Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации  Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия |  |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения*.*  Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты |  |
| ***Тема 3.3.***  ***Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 01*  *ОК 02*  *ОК 03* |
| Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов.  Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества | **2** |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 2 |
| Спрос на труд и его факторы в сфере Поварского и кондитерского дела. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности Поварского и кондитерского дела профессиональной переподготовки |  |
| ***Тема 3.4.***  ***Предприятие в экономике*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 01*  *ОК 03* |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации  ***Профессионально ориентированное содержание***  Предпринимательская деятельность в сфере Поварского и кондитерского дела. Основы менеджмента и маркетинга в сфере Поварского и кондитерского дела | 1 |
| 1 |
| ***Тема 3.5.***  ***Экономика и государство*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 01*  *ОК 09* |
| Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации |  |
| ***Тема 3.6.***  ***Основные тенденции развития экономики России и международная экономика*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 06*  *ОК 09* |
| Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли | 1 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере Поварского и кондитерского дела. Собственное производство как средство устойчивого развития государства |  |
| ***Раздел 4. Социальная сфера*** | | **8** |  |
| ***Тема 4.1.***  ***Социальная структура общества. Положение личности в обществе*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 01*  *ОК 05* |
| Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации.  Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе |  |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста |  |
| ***Тема 4.2.***  ***Семья в современном мире*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 05*  *ОК 06*  *ЛР 12* |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям |  |
| ***Тема 4.3.***  ***Этнические общности и нации*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 05*  *ОК 06*  *ЛР 19*  *ЛР 17*  *ЛР 18* |
| Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации |  |
| ***Тема 4.4.***  ***Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 04*  *ОК 05* |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.  Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога. |  |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации |  |
| ***Раздел 5. Политическая сфера*** | | **8** |  |
| ***Тема 5.1.***  ***Политика и власть. Политическая система*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 05*  *ОК 06* |
| Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность.  Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе  Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства |  |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму |  |
| ***Тема 5.2.***  ***Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 03*  *ОК 04* |
| Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности.  Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике.  Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.  Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации  Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства |  |
| **В том числе практических занятий** | **2** |
| Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации  ***Профессионально ориентированное содержание***  Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника | 1 |
| 1 |
| ***Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации[[27]](#footnote-27)*** | | **20** |  |
| ***Тема 6.1.***  ***Право в системе социальных норм*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 01*  *ОК 05*  *ОК 09*  *ЛР 8* |
| Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.  Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации |  |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности |  |
| ***Тема 6.2.***  ***Основы конституционного права Российской Федерации*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 02*  *ОК 06*  *ОК 07*  *ЛР 8* |
| **В том числе практических занятий** |  |
| Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени |  |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени |  |
| ***Тема 6.3.***  ***Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **6** | *ОК 02*  *ОК 05*  *ОК 06* |
| Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.  Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей  Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников  Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг |  |
| ***В том числе практических занятий*** | **4** |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 2 |
| Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере специальности Поварского и кондитерского дела |  |
| ***Тема 6.4.***  ***Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 02*  *ОК 06*  *ОК 09*  *ЛР8* |
| Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность  Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду  Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних |  |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |  |
| Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения |  |  |
| ***Тема 6.5.***  ***Основы процессуального права*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 02*  *ОК 05*  *ОК 09*  *ЛР 8*  *ЛР 18* |
| Конституционное судопроизводство  Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса | 2 |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство |  |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | | **2** |  |
| **Всего** | | **72** |  |

**ОУП.05 ГЕОГРАФИЯ**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объём часов** | **Формируемые компетенции** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Основноесодержание** | | | |
| Введение | Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование.  «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ) | 2 | ОК 01.  ОК 02. |
| **Раздел 1. Общая характеристика мира** | | **38** |  |
| Тема 1.1. Современная политическая карта мира | **Содержание учебного материала** | 6 |  |
| Теоретическое обучение  Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования.  Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима  Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.  Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире | 4 | ОК 02.  ОК 04.  ОК 09. |
| **Практическое занятие** |  |
| № 1: «Ознакомление с политической картой мира» | 2 |
| Тема 1.2. География мировых природных ресурсов | Содержание учебного материала | 6 |  |
| Теоретическое обучение  Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.  Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03.  ОК 05.  ОК 06.  ОК 07. |
| № 2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)»  №3: «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией» | 2  2 |
| Тема 1.3. География населения мира | **Содержание учебного материала** | 6 |  |
| Теоретическое обучение  1. Современная демографическая ситуация.  Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития  Современная структура населения  Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества | 2 | ОК 01.  ОК 02. |
| 2. Занятость населения. Размещение населения.  Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы | 2 |
| **Практическое занятие** |  |  |
| № 4: «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)» | 2 |
| Тема 1.4. Мировое хозяйство | **Содержание учебного материала** | 20 |  |
|  | Теоретическое обучение  1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно- технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03.  ОК 04.  *ПК.6.5* |
| **Практическое занятие** |  |
| № 5: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил» | 2 |
| *\*Профессионально-ориентированное содержание* | 16 |
| Теоретическое обучение  2. География основных отраслей мирового хозяйства  Топливно-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики | 2 |
| Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии |
| Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения | 2 |
| Транспортный комплекс  Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты |
| Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность  Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности | 2 |
| Сельское хозяйство  Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства |
| География отраслей непроизводственной сферы.  Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира.  Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами | 2 |
| Практические занятия |  |
| № 6: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»  № 7: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»  № 8: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»  № 9: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха» | 2  2  2  2 |
| **Основное содержание** | | | |
| **Раздел 2. Региональная характеристика мира** | | **28** | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| Тема 2.1. Зарубежная Европа | **Содержание учебного материала** | 6 |
| Теоретическое обучение  1.Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения  Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. \*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| 2.Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура | 2 |
| Практическое занятие | 2 |
| № 10: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны» |
| Тема 2.2. Зарубежная Азия | **Содержание учебного материала** | 6 |
| Теоретическое обучение  1.Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. \*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| 2. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура | 2 |
| **Практическое занятие** |  |
| № 11: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии» | 2 |
| Тема 2.3. Африка | **Содержание учебного материала** | 2 |  |
| Теоретическое обучение  Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки  Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. \*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| Тема 2.4. Америка | **Содержание учебного материала** | 6 |  |
| Теоретическое обучение  1. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. \*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке  США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США  Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады | 4 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| 2. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки  Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки  Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. \*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке |
| Практическое занятие |  |
| №12: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки» | 2 |
| Тема 2.5. Австралия и Океания | **Содержание учебного материала** | 2 |  |
| Теоретическое обучение  1. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. \*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| Тема 2.6. Россия в современном мире | **Содержание учебного материала** | 6 |  |
| Теоретическое обучение  1. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. \*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| Практические занятия |  |
| №13: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда»  №14: «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России» | 4 |
| **Раздел 3. Глобальные проблемы человечества** | | **2** | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03.  ОК 04.  ОК 05.  ОК 06.  ОК 07. |
| Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты | **Содержание учебного материала** |  |
| Теоретическое обучение  Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы.  Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. \*Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы.  Роль географии в решении глобальных проблем человечества | 2 |
| Дифференцированный зачет | | 2 |  |
| **Всего** | | **72 часа** |

**ОУП.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** | **Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Основное содержание** | | | | |
| **Введение** | | **Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося**  **- Лексико-грамматический тест**  **- Устное собеседование** | **2** |  |
| **Раздел 1.** | | **Иностранный язык для общих целей** | **84** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| **Тема № 1.1**  **Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи** | | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:   * города; * национальности; * профессии; * числительные; * члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); * внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); * личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) * названия профессий (teacher, cook, businessman, etc)   Грамматика:   * глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). * простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); * степени сравнения прилагательных и их правописание; * местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; * модальные глаголы и их эквиваленты.   Фонетика:  Правила чтения. Звуки. Транскрипция |  |
| **Практические занятия** | **10** |
| 1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. 2. Я и моя семья; 3. Мои друзья, занятия; 4. Внешность, личностные качества; 5. Повседневная жизнь | 2  2  2  2  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема № 1.2**  **Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы** | | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:   * рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); * наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.)   Грамматика:   * предлоги времени; * простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) * глагол с инфинитивом; * сослагательное наклонение * love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени. |  |
| **Практические занятия** | **8** |
| 1. Хобби, свободное время;  2. Организация досуга | 4  4 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема № 1.3**  **Условия проживания в городской и сельской местности** | | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:   * здания (attached house, apartment, etc.); * комнаты (living-room, kitchen, etc.); * обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); * техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); * условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); * места в городе (city centre, church, square, etc.);   Грамматика:   * оборот there is/are; * неопределённые местоимения some/any/one и их производные. * предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); * модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions \_\_\_, Should you need any further information \_\_\_ и др.); * специальные вопросы; * вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you \_\_\_, please? Would you like \_\_\_? Shall I\_\_\_?); * наречия, обозначающие направление |  |
| **Практические занятия** | **10** |
| Особенности проживания в городе; Инфраструктура.  Как спросить и указать дорогу;  Описание здания. Интерьер;  Описание колледжа здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование. Описание кабинета иностранного языка | 4  2  2  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема № 1.4**  **Покупки: одежда, обувь и продукты питания** | | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:   * виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); * товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); * одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)   Грамматика:   * существительные исчисляемые и неисчисляемые; * употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; * артикли: определенный, неопределенный, нулевой; * чтение артиклей; * арифметические действия и вычисления |  |
| **Практические занятия** | **6** |
| 1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.  2. Совершение покупок в продуктовом магазине  3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви | 2  2  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема № 1.5**  **Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание.**  **Спорт. Посещение врача** | | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:   * части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); * правильное питание (diet, protein, etc.); * названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); * симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); * еда (egg, pizza, meat, etc); * способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); * дроби и меры весов (1/12: one-twelfth)   Грамматика:   * образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; * множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; * существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; * чтение и правописание окончаний. * простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) * правильные и неправильные глаголы; * used to + Infinitive structure. |  |
| **Практические занятия** | **10** |
| 1 Физическая культура и спорт.  2. Еда полезная и вредная.  3. Заболевания и их лечение.  4. Здоровый образ жизни | 2  2  2  4 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема № 1.6**  **Туризм. Виды отдыха** | | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:   * виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); * виды транспорта (bus, car, plane, etc.)   Грамматика:   * инфинитив, его формы; * неопределенные местоимения; * образование степеней сравнения наречий; * наречия места. |  |
| **Практические занятия** | **6** |
| 1. Почему и как люди путешествуют  2. Путешествие на поезде  3. Путешествие на самолете | 2  2  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема № 1.7**  **Страна/страны изучаемого языка** | | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:   * государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); * погода и климат (wet, mild, variable, etc.). * экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); * достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) * количественные и порядковые числительные; * обозначение годов, дат, времени, периодов;   Грамматика:   * артикли с географическими названиями; * прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). * сравнительные обороты than, as…as, not so … as; * прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). |  |
| **Практические занятия** | **10** |
| 1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).  2. Великобритания (крупные города, достопримечательности).  3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).  4. США (крупные города, достопримечательности). | 2  4  2  2 |
| **Контрольная работа** | - |  |
| **Тема № 1.8**  **Россия** | | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:   * государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); * погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). * экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); * достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc)   Грамматика:   * артикли с географическими названиями; * прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). * сравнительные обороты than, as…as, not so … as |  |
| **Практические занятия** | **10** |
| 1.Географическое положение, климат, население.  2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.  3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы  4.Традиции народов России | 2  2  4  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Прикладной модуль** | | | | |
| **Раздел 2.** | | **Иностранный язык для специальных целей** | **58** | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09  ***ПК*[[28]](#footnote-28)*…*** |
| **Тема 2.1**  **Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии.**  **Роль иностранного языка в вашей профессии** | | **Содержание учебного материала** | **14** | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09 |
| Лексика:  - профессионально ориентированная лексика;  - лексика делового общения.  Грамматика:  - герундий, инфинитив.  - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов |  |
| **Практические занятия** | **12** |
| 1. Особенности подготовки по профессии/специальности.  2.Специфика работы по профессии/специальности.  3. Основные принципы деятельности по профессии/специальности.  4. Основные понятия вашей профессии  5. Чемпионаты WorldSkills | 2  2  2  2  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема 2.2**  **Искусство и культура** | | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09 |
| Лексика:  искусство (Subsidized theatres, choirs, fine art etc.);  театр (theatre, stage, play etc.);  архитектура (architecture, building structure);  музыка (composer, music, classical music etc.);  живопись (paint, draw, fresco, landscape etc.).  Грамматика:  причастия I и II;  обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени;  взаимные и вопросительные местоимения |  |
| **Практические занятия** | **10** |
| 1. Культура. Искусство.  2. Живопись.  3. Архитектура.  4. Музыка. Театр.  5. Музеи | 2  2  2  2  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема 2.3**  **Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи** | | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09 |
| Лексика:  - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.)  - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc)  Грамматика:  - страдательный залог,  - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля |  |
| **Практические занятия** | **10** |
| 1. Достижения науки.  2. Современные информационные технологии.  3. ИКТ в профессиональной деятельности | 4  2  4 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема 2.4**  **Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру** | | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09 |
| Лексика:  - профессионально ориентированная лексика;  - лексика делового общения.  Грамматика:  - грамматические конструкциитипичные для научно-популярного стиля. |  |
| **Практические занятия** | **6** |
| 1. Известные ученые и их открытия в России.  2. Известные ученые и их открытия за рубежом | 4  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема 2.5**  **Деловое общение** | | **Содержание учебного материала** | **12** |  |
| Лексика:  профессионально ориентированная лексика;  лексика делового общения.  Грамматика:  грамматические конструкциитипичные для делового стиля |  | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09 |
| **Практические занятия** | **8** |
| 1. Публичное выступление  2. Искусство эффективных презентаций  3. Продвижение в СМИ  4. Работа в команде | 2  2  4  2 |
| **Промежуточная аттестация (экзамен)** | | | **2** |  |
| **Всего:** | | | **144** |  |

**ОУП.07 МАТЕМАТИКА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **Раздел 1. Повторение курса математики основной школы** |  | **18** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06  ***ПК6.5…*[[29]](#footnote-29)** |
| Тема 1.1  Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления | Содержание учебного материала |  |
| Цель и задачи математики при освоении специальности.  Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.  Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями.  Действия со степенями, формулы сокращенного умножения |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 1.2  Процентные вычисления. Уравнения и неравенства | Содержание учебного материала |  |
| Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 1.3.  Процентные вычисления в профессиональных задачах | ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** |  |
| Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах |  |
| Практическое занятие | 4 |
| Тема 1.4  Решение задач. Входной контроль | Содержание учебного материала |  |
| Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Контрольная работа | 2 |
| **Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве** |  | **30** | ОК 01, ОК 03,  ОК 04, ОК 07  ***ПК6.5*** |
| Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей | Содержание учебного материала |  |
| Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей | Содержание учебного материала |  |
| Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства.  Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.  Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений |  |
| Комбинированное занятие | 6 |
| Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей | Содержание учебного материала |  |
| Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах | Содержание учебного материала |  |
| Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью.  Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости.  Расстояния в пространстве |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве | Содержание учебного материала |  |
| Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах | ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** |  |
| Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач |  |
| Практическое занятие | 6 |
| Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве | Содержание учебного материала |  |
| Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора |  |
| Комбинированное занятие |  |
| Контрольная работа | 2 |
| **Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции** |  | **26** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05 |
| Тема 3.1  Тригонометрические функции произвольного угла, числа | Содержание учебного материала |  |
| Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества | Содержание учебного материала |  |
| Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и - α |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 3.3  Тригонометрические функции, их свойства и графики | Содержание учебного материала |  |
| Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = сtg x. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.  Преобразование графиков тригонометрических функций |  |
| Комбинированное занятие | 6 |
| Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции | Содержание учебного материала |  |
| Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики. |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства | Содержание учебного материала |  |
| Уравнение cos х = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, сtg x = a. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные.  Простейшие тригонометрические неравенства |  |
| Комбинированное занятие | 6 |
| Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции | Содержание учебного материала |  |
| Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций |  |
| Комбинированное занятие. |  |
| Контрольная работа | 2 |
| **Раздел 4. Производная и первообразная функции** |  | **50** | ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07  ***ПК6.5*** |
| Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования | Содержание учебного материала |  |
| Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования |  |
| Комбинированное занятие | 8 |
| Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов | Содержание учебного материала |  |
| Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов |  |
| Комбинированное занятие | 8 |
| Тема 4.3  Геометрический и физический смысл производной | Содержание учебного материала |  |
| Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x) |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума | Содержание учебного материала |  |
| Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков | Содержание учебного материала |  |
| Исследование функции на монотонность и построение графиков |  |
| Комбинированное занятие | 6 |
| Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции | Содержание учебного материала |  |
| Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах | ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** |  |
| Наименьшее и наибольшее значение функции |  |
| Практическое занятие | 6 |
| Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных | Содержание учебного материала |  |
| Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x). Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница | Содержание учебного материала |  |
| Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница.  Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 4.10 Решение задач. Производная и первообразная функции. | Содержание учебного материала |  |
| Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции.  Вычисление первообразной. Применение первообразной |  |
| Комбинированное занятие |  |
| Контрольная работа | 2 |
| **Раздел 5.**  **Многогранники и тела вращения** |  | **34** | ОК 01, ОК 04,  ОК 06, ОК 07  ***ПК6.5*** |
| Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения | Содержание учебного материала |  |
| Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида |  |
| Комбинированное занятие | 8 |
| Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни | Содержание учебного материала |  |
| Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 5.3  Цилиндр, конус, шар и их сечения | ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** |  |
| Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара. Развёртка цилиндра и конуса |  |
| Практическое занятие | 4 |
| Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел | Содержание учебного материала |  |
| Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара |  |
| Комбинированное занятие | 8 |
| Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии | ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** |  |
| Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная).  Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).  Примеры симметрий в профессии |  |
| Практическое занятие | 4 |
| Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения | Содержание учебного материала |  |
| Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Контрольная работа | 2 |
| **Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции** |  | **42** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07  ***ПК6.5*** |
| Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени | Содержание учебного материала |  |
| Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями | Содержание учебного материала |  |
| Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики |  |
| Комбинированное занятие | 6 |
| Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений | Содержание учебного материала |  |
| Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства | Содержание учебного материала |  |
| Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств |  |
| Комбинированное занятие | 8 |
| Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов | Содержание учебного материала |  |
| Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования |  |
| Комбинированное занятие | 6 |
| Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства | Содержание учебного материала |  |
| Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства |  |
| Комбинированное занятие | 8 |
| Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике | ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** |  |
| Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства |  |
| Практическое занятие | 4 |
| Тема 6.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции | Содержание учебного материала |  |
| Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений |  |
| Комбинированное занятие |  |
| Контрольная работа | 2 |
| **Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики** |  | **26** | ОК 02, ОК 03, ОК 05  ***ПК6.5*** |
| Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей | Содержание учебного материала |  |
| Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий |  |
| Комбинированное занятие | 4 |
| Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах | ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** |  |
| Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события |  |
| Практическое занятие | 8 |
| Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения | Содержание учебного материала |  |
| Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики |  |
| Комбинированное занятие | 6 |
| Тема 7.4 Задачи математической статистики. | Содержание учебного материала |  |
| Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами |  |
| Комбинированное занятие | 6 |
| Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики | Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики. |  |  |
| Контрольная работа | **2** |
| **Промежуточная аттестация (Экзамен)** | |  |  |
| **Всего:** |  | **226** |  |

**ОУП.08 ИНФОРМАТИКА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Основное содержание** | | | |
| **Раздел 1.** | **Информация и информационная деятельность человека** | ***22*** |  |
| **Тема 1.1. Информация и информационные процессы** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы |
| Теоретическое обучение | *2* |
| **Тема 1.2. Подходы к измерению информации** | Основное содержание | ***4*** | ОК 02 |
| Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение |
| Теоретическое обучение | *2* |
| **Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления** | Основное содержание | ***4*** | ОК 02 |
| Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.  Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел.  Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных.  Представление графических данных.  Представление звуковых данных.  Представление видеоданных.  Кодирование данных произвольного вида |
| Практические занятия | *4* |
| **Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет** | Основное содержание | ***2*** | ОК 01  ОК 02 |
| Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет |
| Теоретическое обучение | *2* |
| **Тема 1.7. Службы Интернета** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента** | Основное содержание | ***2*** | ОК 01  ОК 02 |
| Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 1.9.**  **Информационная безопасность** | Основное содержание | ***2*** | ОК 01  ОК 02 |
| Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи |
| Теоретическое обучение | *2* |
| **Раздел 2.** | **Использование программных систем и сервисов** | ***22*** |  |
| **Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах** | Основное содержание | ***4*** | ОК 02 |
| Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования) |
| Практические занятия | *4* |
| **Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов** | Основное содержание | ***4*** | ОК 02 |
| Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны. |
| Практические занятия | *4* |
| **Тема 2.3.** **Компьютерная графика и мультимедиа** | Основное содержание | ***4*** | ОК 02 |
| Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi) |
| Практические занятия | *4* |
| **Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов** | Основное содержание | ***4*** | ОК 02 |
| Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео) |
| Практические занятия | *4* |
| **Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы |
| Практические занятия | 2 |
| **Раздел 3.** | **Информационное моделирование** | ***28*** |  |
| **Тема 3.1.**  **Модели и моделирование. Этапы моделирования** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования |
| Теоретическое обучение | *2* |
| **Тема 3.2.**  **Списки, графы, деревья** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений |
| Теоретическое обучение | *2* |
| **Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия) |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры** | Основное содержание | ***4*** | ОК 01 |
| Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, С++, С#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц |
| Практические занятия | *4* |
| **Тема 3.5.**  **Анализ алгоритмов в профессиональной области** | Основное содержание | ***4*** | ОК 02 |
| Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов |
| Теоретическое обучение | *2* |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области** | Основное содержание | ***6*** | ОК 02 |
| Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных |
| Теоретическое обучение | *2* |
| Практические занятия | *4* |
| **Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Визуализация данных в электронных таблицах |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области) |
| Практические занятия | *2* |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)[[30]](#footnote-30)** | | | |
| **Прикладной модуль 5** | **Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда** | **36** |  |
| **Тема 5.1. Конструктор Тильда** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.6.5* |
| Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 5.2 Создание сайта** | Основное содержание | **4** | ОК 02  *ПК.6.5* |
| Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок. |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 5.3. Создание различных видов страниц** | Содержание | **4** |  |
| Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки) |
| Практические занятия | 4 |
| **Тема 5.4. Стандартные блоки** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.6.5* |
| Создание лэндинга из стандартных блоков на выбранную тему |
| Практические занятия | 4 |
| **Тема 5.5. Панель навигации** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК…* |
| Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы). Работа с текстом, изображениями и видео |
| Практические занятия | 4 |
| **Тема 5.6. Настройка главной страницы** | Содержание | **6** | ОК 02  *ПК.2.5* |
| Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS. |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 4 |
| **Тема 5.7.** Проектная работа с использование конструктора Тильда | Содержание | **10** | ОК 02  *ПК.6.5* |
| Проектная работа «Создание интернет-магазина» |
| Практические занятия | 10 |
| **Прикладной модуль 8** | **Введение в создание графических изображений с помощью GIMP** | **36** |  |
| **Тема 8.1. Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация** | Содержание | **2** | ОК 02  *ПК.6.5* |
| Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранения фотографий. Форматы PNG и JPEG. Конвертация с целью снижения объёма изображения |
| Теоретическое обучение | 2 |
| **Тема 8.2. GIMP как проект GNU. Установка GIMP** | Содержание | **2** | ОК 02  *ПК.6.5* |
| GIMP как программа для различных операционных систем. Особенности проекта в качестве представителя класса свободного программного обеспечения. Установка на различные платформы |
| Теоретическое обучение | 2 |
| **Тема 8.3. Интерфейс GIMP. Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим. Слои** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.6.5* |
| Интерфейс и настройка его частей. Однооконный и многооконный режим. Управление диалогами. Окно слоёв изображения |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 8.4. Разрешение изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.6.5* |
| Размеры изображения в пикселах и понятие разрешения изображения. Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон, перспектива, 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам, зеркало, преобразование по рамке, искажения |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 8.5. Заливка, фильтры и инструменты рисования** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.6.5* |
| Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краёв, декорация, проекция |
| Практические занятия | 4 |
| **Тема 8.6. Выделение. Контуры. Комбинирование изображений** | Содержание | **6** | ОК 02  *ПК.6.5* |
| Использование выделений для работы с отдельными объектами в составе изображения. Выделение контуров. Создание коллажей путём соединения нескольких изображений |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 4 |
| **Тема 8.7. Быстрая маска и преобразование цвета** | Содержание | **2** | ОК 02  *ПК.6.5* |
| Графические отображение области выделения. Преобразование цвета в изображении с помощью применения маски |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 8.8. Создание градиентов** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.6.5* |
| Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 8.9. Создание анимированного изображения в формате GIF** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.6.5* |
| Использование анимации для наглядного представления процессов с несколькими этапами. Формат GIF. Ограничения GIF. Создание изображения в формате GIF c помощью GIMP |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 8.10. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.6.5* |
| Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта» |
| Практические занятия | 4 |
| **Промежуточная аттестация**  **(дифференцированный зачет)** | | **2** |  |
| **Консультации** | | **0** |  |
| **Всего** | | **144** |  |

**ОУП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1** | **Физическая культура, как часть культуры общества и человека** | **12** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| **Основное содержание** | | **8** |  |
| **Тема 1.1**Современное состояние физической культуры и спорта | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| 1**.** Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации |  | ОК 01, ОК 04,  ОК 08, ЛР 9 |
| 2.Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО |
| **Тема 1.2** Здоровье и здоровый образ жизни | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08, ЛР 9 |
| 1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания |  |
| 2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание |
| 3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся.  Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека |
| **Тема 1.3**Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| 1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья   *(дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)* |  |
| 2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность |
| **Тема 1.4**Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08, ЛР 6 |
| 1.Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой |  |
| 2. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями |
| 3. Основные принципы построения самостоятельных занятий. |
| 3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля |
| 4. Физические качества, средства их совершенствования |
| **\*Профессионально ориентированное содержание** | | **4** |  |
| **Тема 1.5** Физическая культура в режиме трудового дня | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| 1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной специальности/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики |  |
| **Тема 1.6** Профессионально-прикладная физическая подготовка | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| 1.Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки |  |
| 2. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой специальности/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств |  |
| **Раздел № 2** | **Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности** | **58** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| **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 | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 2 |
| 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения |  |
| 2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности |
| **Тема 2.2** Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 2 |
| 3. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений  Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» |  |
| **Тема 2.3** Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 2 |
| 4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности |  |
| **Тема 2.4.** Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 2 |
| 5. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности |  |
| 6. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности |
| **Тема 2.5**  Профессионально-прикладная физическая подготовка | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 8 |
| 7. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания |  |
| 8-11. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий) |
| **Основное содержание** | | **42** |  |
| **Учебно-тренировочные занятия** | | **42** |  |
| **Тема 2.6.** Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | 2 |
| 12. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности,*[[31]](#footnote-31)*развитие основных физических качеств |  |
| ***2.7. Гимнастика[[32]](#footnote-32) (практические занятия 13-20)*** | | **14** |  |
| **Тема 2.7 (1)** Основная гимнастика *(обязательный вид)* | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | 8 |
| 13. Техника безопасности на занятиях гимнастикой.  Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. |  |
| 14. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах.  Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки |
| **Тема 2.7 (4)** Аэробика | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике. |  |
| Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой). |
| Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.). |
| **Тема 2.7 (5)** Атлетическая гимнастика | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами |  |
| Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнесс оборудования. |
| Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах. |
| **Тема 2.7 Самбо (6)** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнений для техники самозащиты.  Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки.  Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры |  |
| ***2.8 Спортивные игры*** | | **12** |  |
| **Тема 2.8** Баскетбол | **Содержание учебного материала** | 6 |  |
| **Практические занятия** | 6 |
| 25-26. Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры:  перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча |  |
| 27.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения |
| 28. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности |
| **Тема 2.8** Волейбол | **Содержание учебного материала** | 6 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 6 |
| Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении |  |
| Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения |
| Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности |
| **Тема 2.8** Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности[[33]](#footnote-33) | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 12 |
| 29.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры |  |
| **Тема 2.9** Лёгкая атлетика *(практические занятия 30-38)* | **Содержание учебного материала** | **14** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 14 |
| 30. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; |  |
| 31. Совершенствование техники спринтерского бега |
| 32-34. Совершенствование техники (кроссового бега[[34]](#footnote-34), средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)) |
| 35. Совершенствование техники эстафетного бега (4 \*100 м, 4\*400 м; бега по прямой с различной скоростью) |
| 36. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега |
| 37. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега |
| 38. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); |
| 39-40. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики. |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)** | | ***2*** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Всего:** | | ***72*** |  |

**ОУП.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1** | **Физическая культура, как часть культуры общества и человека** | **12** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| **Основное содержание** | | **8** |  |
| **Тема 1.1**Современное состояние физической культуры и спорта | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| 1**.** Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации |  | ОК 01, ОК 04,  ОК 08, ЛР 9 |
| 2.Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО |
| **Тема 1.2** Здоровье и здоровый образ жизни | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08, ЛР 9 |
| 1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания |  |
| 2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание |
| 3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся.  Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека |
| **Тема 1.3**Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| 1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья   *(дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)* |  |
| 2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность |
| **Тема 1.4**Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08, ЛР 6 |
| 1.Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой |  |
| 2. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями |
| 3. Основные принципы построения самостоятельных занятий. |
| 3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля |
| 4. Физические качества, средства их совершенствования |
| **\*Профессионально ориентированное содержание** | | **4** |  |
| **Тема 1.5** Физическая культура в режиме трудового дня | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| 1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной специальности/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики |  |
| **Тема 1.6** Профессионально-прикладная физическая подготовка | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| 1.Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки |  |
| 2. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой специальности/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств |  |
| **Раздел № 2** | **Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности** | **58** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| **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 | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 2 |
| 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения |  |
| 2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности |
| **Тема 2.2** Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 2 |
| 3. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений  Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» |  |
| **Тема 2.3** Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 2 |
| 4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности |  |
| **Тема 2.4.** Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 2 |
| 5. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности |  |
| 6. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности |
| **Тема 2.5**  Профессионально-прикладная физическая подготовка | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 8 |
| 7. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания |  |
| 8-11. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий) |
| **Основное содержание** | | **42** |  |
| **Учебно-тренировочные занятия** | | **42** |  |
| **Тема 2.6.** Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | 2 |
| 12. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности,*[[35]](#footnote-35)*развитие основных физических качеств |  |
| ***2.7. Гимнастика[[36]](#footnote-36) (практические занятия 13-20)*** | | **14** |  |
| **Тема 2.7 (1)** Основная гимнастика *(обязательный вид)* | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | 8 |
| 13. Техника безопасности на занятиях гимнастикой.  Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. |  |
| 14. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах.  Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки |
| **Тема 2.7 (4)** Аэробика | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике. |  |
| Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой). |
| Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.). |
| **Тема 2.7 (5)** Атлетическая гимнастика | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами |  |
| Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнесс оборудования. |
| Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах. |
| **Тема 2.7 Самбо (6)** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнений для техники самозащиты.  Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки.  Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры |  |
| ***2.8 Спортивные игры*** | | **12** |  |
| **Тема 2.8** Баскетбол | **Содержание учебного материала** | 6 |  |
| **Практические занятия** | 6 |
| 25-26. Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры:  перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча |  |
| 27.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения |
| 28. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности |
| **Тема 2.8** Волейбол | **Содержание учебного материала** | 6 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 6 |
| Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении |  |
| Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения |
| Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности |
| **Тема 2.8** Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности[[37]](#footnote-37) | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 12 |
| 29.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры |  |
| **Тема 2.9** Лёгкая атлетика *(практические занятия 30-38)* | **Содержание учебного материала** | **14** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 14 |
| 30. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; |  |
| 31. Совершенствование техники спринтерского бега |
| 32-34. Совершенствование техники (кроссового бега[[38]](#footnote-38), средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)) |
| 35. Совершенствование техники эстафетного бега (4 \*100 м, 4\*400 м; бега по прямой с различной скоростью) |
| 36. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега |
| 37. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега |
| 38. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); |
| 39-40. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики. |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)** | | ***2*** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Всего:** | | ***72*** |  |

**ОУП.11 ФИЗИКА**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** | | **Формируемые общие и профессиональные**  **компетенции** | |
| **1** | | **2** | | **3** | | **4** | |
| **Введение.**  **Физика и методы**  **научного познания** | | **Содержание учебного материала:** | | 2 | | ОК 03  ОК 05 | |
| Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин | |
| **Раздел 1. Механика** | | | | **12** | | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 07 | |
| **Тема 1.1**  Основы кинематики | | **Содержание учебного материала:** | | 4 | |
| Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторныефизические величины.Относительность механического движения**.** Система отсчета.Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь.  Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела | |
| **Тема 1.2**  Основы динамики | | **Содержание учебного материала:** | | 4 | |
| Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения | |  | |
| **Тема 1.3**  Законы сохранения в механике | | **Содержание учебного материала:** | | 4 | |  | |
|  | | Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения.Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики | |  | |  |
| **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 | | **Содержание учебного материала:** | | 4 | |  |
|  | | Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы | |  | |  |
|  | | **Лабораторные работы:**  1. Изучение одного из изопроцессов | | 2 | |  |
| **Тема 2.2**  Основы термодинамики | | **Содержание учебного материала:** | | 6 | |  |
|  | | Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы | |  | |  |
| **Тема 2.3**  Агрегатные состояния вещества и фазовые  переходы | | **Содержание учебного материала:** | | 4 | |  |
|  | | Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела | |  | |  |
|  | | **Лабораторные работы:**  2. Определение влажности воздуха | | 2 | |  |
| **Контрольная работа №1** «Молекулярная физика и термодинамика» | | | | 2 | |  |
| **Раздел 3. Электродинамика** | | | | **32** | | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 07 |
| **Тема 3.1**  Электрическое поле | | **Содержание учебного материала:** | | 6 | |  |
|  | | Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов | |  | |  |
| **Тема 3.2**  Законы постоянного тока | | **Содержание учебного материала:** | | 6 | |  |
|  | | Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи | |  | |  |
|  | | **Лабораторные работы:**  3. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.  4. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока | | 2  2 | |  |
| **Тема 3.3** Электрический ток в различных средах | | **Содержание учебного материала:** | | 4 | |  |
|  | | Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников | |  | |  |
| **Тема 3.4**  Магнитное поле | | **Содержание учебного материала:** | | 4 | |  |
|  | | Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури | |  | |  |
| **Тема 3.5** Электромагнитная индукция | | **Содержание учебного материала:** | | 4 | |  |
|  | | Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле | |  | |  |
|  | | **Лабораторные работы:**  5. Изучение явления электромагнитной индукции | | 2 | |  |
| **Контрольная работа №2** «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция» | | | | 2 | |  |
| **Раздел 4. Колебания и волны** | | | | **10** | | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 07 |
| **Тема 4.1** Механические колебания и волны | | **Содержание учебного материала:** | | 4 | |  |
|  | | Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс.  Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение | |  | |  |
| **Тема 4.2** Электромагнитные колебания и волны | | **Содержание учебного материала:** | | 6 | |  |
|  | | Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии.  Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн | |  | |  |
| **Раздел 5. Оптика** | | | | **16** | | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05 |
| **Тема 5.1**  Природа света | | **Содержание учебного материала:** | | 4 | |  |
|  | | Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы | |  | |  |
|  | | **Лабораторные работы:**  6. Определение показателя преломления стекла | | 2 | |  |
| **Тема 5.2**  Волновые свойства света | | **Содержание учебного материала:** | | 4 | |  |
|  | | Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений | |  | |  |
|  | | **Лабораторные работы:**  7. Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки | | 2 | |  |
|  | | **Контрольная работа № 3** «Колебания и волны. Оптика» | | 2 | |  |
| **Тема 5.3**  Специальная теория относительности | | Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии  свободной частицы. Элементы релятивистской динамики | | 2 | |  |
| **Раздел 6. Квантовая физика** | | | | **10** | | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 07 |
| **Тема 6.1**  Квантовая оптика | | **Содержание учебного материала:** | | 4 | |  |
|  | | Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм**.** Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта | |  | |  |
| **Тема 6.2**  Физика атома и атомного ядра | | **Содержание учебного материала:** | |  | |  |
|  | | Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора.Лазеры.Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика.Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы | | 4 | |  |
|  | | Контрольная работа № 4 «Квантовая физика» | | 2 | |  |
| **Раздел 7.Строение Вселенной** | | | | **6** | | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 07 |
| **Тема 7.1**  Строение Солнечной системы | | **Содержание учебного материала:** | | 2 | |  |
|  | | Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна | |  | |  |
| **Тема 7.2**  Эволюция Вселенной | | **Содержание учебного материала:** | | 2 | |  |
|  | | Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии.  Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной | |  | |  |
|  | | **Лабораторные работы:**  8. Изучение карты звездного неба | | 2 | |  |
| **Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет | | | |  | |  |
| **Консультации** | | | | 0 | |  |
| **Всего:** | | | | **108** | |  |

**ОУП.12 ХИМИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Основное содержание** | | **102** |  |
| **Раздел 1. Основы строения вещества** | | **8** |  |
| **Тема 1.1**.  Строение атомов химических элементов и природа химической связи | **Основное содержание** | **6** | ОК 01 |
| **Теоретическое обучение** | **4** |
| Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия.  Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей. | 4 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов.  Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов. | 2 |
| **Тема 1.2**.  Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева | **Основное содержание** | **2** | ОК 01  ОК 02 |
| **Теоретическое обучение** |  |
| **Практические занятия** | **2** |
| Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.  Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева». | 2 |
| **Раздел 2. Химические реакции** | | **12** |  |
| **Тема 2.1**. Типы химических реакций | **Основное содержание** | **6** | ОК 01 |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов.  Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия). | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления.  Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества. | 2 |
| Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей. | 2 |
| **Тема 2.2.** Электролитическая диссоциация и ионный обмен | **Основное содержание** | **4** | ОК 01 |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений.  Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности. | 2 |
|
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Лабораторная работа «Реакции гидролиза».  Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей. | 2 |
| **Контрольная работа 1** | Строение вещества и химические реакции. | **2** |
| **Раздел 3.** | **Строение и свойства неорганических веществ** | **24** |  |
| **Тема 3.1.** Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ | **Основное содержание** | **6** | ОК 01  ОК 02 |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре.  Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ.  Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы. | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).  Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).  Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам. | 4 |
| **Тема 3.2.** Физико-химические свойства неорганических веществ | **Основное содержание** | **9** | ОК 01  ОК 02 |
| **Теоретическое обучение** | **3** |
| Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии. | 1 |
| Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IY– YII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе. | 1 |
| Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов. | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |
| Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства.  Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ. | 4 |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов».  Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов. | 2 |
| **Тема 3.3.** Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве | **Основное содержание** | **4** | ОК 01  ОК 02 |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты).  Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность.  Проблема отходов и побочных продуктов. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности. | 2 |
| **Контрольная работа 2** | Свойства неорганических веществ. | **2** |
| **Раздел 4.** | **Строение и свойства органических веществ** | **28** |  |
| **Тема 4.1.** Классификация, строение и номенклатура органических веществ | **Основное содержание** | **4** | ОК 01 |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ.  Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи.  Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %). | 2 |
| **Тема 4.2.** Свойства органических соединений | **Основное содержание** | **11** | ОК 01  ОК 02 |
| **Теоретическое обучение** | **10** |
| Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): |  |
| – предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; | 1 |
| – непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов; | 1 |
| – кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла; | 1 |
| – азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). | 2 |
| Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ. | 2 |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств».  Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху. | 2 |
| **Тема 4.3.** Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности | **Основное содержание** | **8** | ОК 01  ОК 02 |
| **Теоретическое обучение** | **6** |
| Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.  Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. | 4 |
| Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины.  Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов.  Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии). | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных). | 2 |
| **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 | **Основное содержание** | **4** | ОК 01  ОК 02 |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические).  Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.  Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. | 2 |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры.  Лабораторная работа на выбор:  1. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом.  2. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции.  Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. | 2 |
| **Тема 5.2.** Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций | **Основное содержание** | **6** |  |
| **Теоретическое обучение** | **2** | ОК 01  ОК 02 |
| Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов.  Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций.  Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.  Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. | 2 |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».  Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле Шателье. | 2 |
| **Контрольная работа 4** | Скорость химической реакции и химическое равновесие. | **2** |
| **Раздел 6.** | **Дисперсные системы** | **10** |  |
| **Тема 6.1.** Дисперсные системы и факторы их устойчивости | **Основное содержание** | **4** | ОК 01  ОК 02  ОК 07 |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы.  Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности.  Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля). | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Решение задач на приготовление растворов.  Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией. | 2 |
| **Тема 6.2.** Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации | **Основное содержание** | **4** | ОК 01  ОК 02 |
| **Лабораторные занятия** | **4** |
| Лабораторная работа «Приготовление растворов».  Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов. | 2 |
| Лабораторная работа «Исследование дисперсных систем».  Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними. | 2 |
| **Контрольная работа 5** | Дисперсные системы. | **2** |
| **Раздел 7.** | **Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ** | **8** |  |
| **Тема 7.1.** Обнаружение неорганических катионов и анионов | **Основное содержание** | **4** | ОК 01  ОК 02 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.  Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды. | 2 |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Обнаружение неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций.  Лабораторная работа на выбор:  1. Лабораторная работа «Аналитические реакции катионов I–VI групп».  Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы – свинца, IV группы – алюминия,  V группы – железа (II и III), VI группы – никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.  2. Лабораторная работа «Аналитические реакции анионов».  Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций. | 2 |
| **Тема 7.2.** Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций | **Основное содержание** | **4** | ОК 01  ОК 02 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др.  Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.  Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов. | 2 |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Обнаружение органических соединений отдельных классов.  Лабораторная работа на выбор:  1. Лабораторная работа «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ».  Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.  2. Лабораторная работа «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам».  Проведение качественных реакций, используемых для распознавания органических веществ отдельных классов по функциональным группам: на примере аминокислот и карбоновых кислот, спиртов и фенолов, альдегидов и кетонов. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем. | 2 |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | | 42 |  |
| **Раздел 8.** | **Химия в быту и производственной деятельности человека** | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 07  ***ПК*[[39]](#footnote-39)*…*** |
| **Тема 8.1.**  Химия в быту и производственной деятельности человека | **Основное содержание** | **6** |
| **Практические занятия** | **6** |
| Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).  Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.  **Защита кейса:** Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) | 4  2 |
| **\*Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы (для укрупненных групп специальностей/ профессий: 19.00.00, 31.00.00, 32.00.00, 33.00.00, 34.00.00, 35.00.00, 36.00.00, 43.00.00)** | | **36** |  |
| **Тема 9.1.1.** Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях | **Основное содержание** | **8** | ОК 01  ***ПК…*** |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Лабораторная работа «Основы лабораторной практики».  Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории. | 2 |
| **Практические занятия** | **6** |
| Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).  Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).  Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация). | 6 |
| **Тема 9.1.2.** Химический анализ проб воды | **Основное содержание** | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 07  ***ПК…*** |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования.  Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солеотложений, имеющих место в быту и на производстве.  Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости. | 2 |
|
|
| **Практические занятия** | **2** |
| Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК). | 2 |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Исследование химического состава проб воды.  Лабораторная работа на выбор:  1. Лабораторная работа «Очистка воды от загрязнений».  Использование методов фильтрования и адсорбции для отделения загрязнений в исследуемой пробе воды. Выбор метода очистки в зависимости от вида загрязнения. Сравнение эффективности различных методов очистки воды в разных условиях (в лаборатории, в домашних и полевых условиях).  2. Лабораторная работа «Определение рН воды и ее кислотности».  Определение рН среды с помощью универсального индикатора. Использование титрования для определения кислотности. Определение общей кислотности воды, расчет свободной кислотности. Определение общей и свободной щелочности. Составление уравнений реакций, протекающих при определении кислотности/ щелочности проб воды. Установление способов использования исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе.  3. Лабораторная работа «Определение жесткости воды и способы ее устранения».  Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости. Решение экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка вероятности устранения всех видов жесткости в домашних условиях. | 2 |
| **Тема 9.1.3.** Химический контроль качества продуктов питания | **Основное содержание** | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 07  ***ПК…*** |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде.  Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов. | 2 |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Исследование химического состава продуктов питания.  Лабораторная работа на выбор:  1. Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания».  Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции.  2. Лабораторная работа «Исследование продуктов питания на наличие углеводов».  Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы. | 2 |
| **Тема 9.1.4.** Химический анализ проб почвы | **Основное содержание** | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 07  ***ПК…*** |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения.  Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения.  Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. | 2 |
|
| **Практические занятия** | **2** |
| Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации.  Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы.  Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений. | 2 |
|
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Исследование химического состава проб почвы.  Лабораторная работа на выбор:   1. Лабораторная работа «Обнаружение неорганических примесей в пробах».   Приготовление пробы почвы для исследования кислотности/щелочности, неорганических загрязнений. Обнаружение хлорид- и сульфат-ионов в пробе почвы. Составление уравнений реакций обнаружения. Сравнение полученных показателей с нормативными (справочными) значениями.  2. Лабораторная работа «Определение рН водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности».  Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений). Определение рН почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная). | 2 |
| **Тема 9.1.5.** Исследование объектов биосферы | **Основное содержание** | **10** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 07  ***ПК…*** |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках. | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования.  **Защита проекта:** Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией). | 2  2 |
| **Лабораторные занятия** | **4** |
| Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа. | 4 |
| **\*Раздел 9.2. Исследование и химический анализ объектов техносферы (для укрупненных групп специальностей/ профессий 18.00.00, 20.00.00, 21.00.00, 22.00.00, 29.00.00, 54.00.00)** | | **36** |  |
| **Тема 9.2.1.** Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях | **Основное содержание** | **8** | ОК 01  ***ПК…*** |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Лабораторная работа «Основы лабораторной практики».  Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории. | 2 |
| **Практические занятия** | **6** |
| Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности). Представление в различной форме результатов эксперимента (таблица, график, отчет, доклад, презентация) | 6 |
| **Тема 9.2.2.** Химический анализ технический воды | **Основное содержание** | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 07  ***ПК…*** |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Назначение технической воды. Требования к технической воде по группам потребления.  Качество технической воды разных видов. Химический анализ и производственный контроль состава технической воды. Сущность метода титрования.  Анализ технической воды на жесткость и другие показатели. Кислотность и щелочность воды. Определение общей и свободной щелочности (кислотности) методом титрования. рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. | 2 |
|
|
| **Практические занятия** | **2** |
| Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК). | 2 |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Исследование химического состава проб технической воды.  Лабораторная работа на выбор:  1. Лабораторная работа «Определение хлоридов методом титрования в технической воде».  Определение хлорид-ионов методом аргентометрии с фиксированием конца титрования по методу Мора (осадительное титрование).  2. Лабораторная работа «Определение жесткости технической воды методом титрованиям.  Комплексонометрическое определение жесткости (суммы ионов кальция и магния) в среде аммонийно-аммиачного буферного раствора (рН 9–10) по образованию с трилоном Б малодиссоциированных комплексных соединений. | 2 |
| **Тема 9.2.3.** Химический анализ воздуха | **Основное содержание** | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 07  ***ПК…*** |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Химический состав атмосферного воздуха, воздуха рабочей зоны. Вредные вещества и примеси в воздухе жилых помещений, в воздухе рабочей зоны. Нормативные документы. Последствия воздействия высокой концентрации углекислого газа на организм человека. Мероприятия по снижению уровня загрязненности воздуха исследуемой комнаты. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Гигиеническая оценка степени загрязнения воздуха помещения на основе сопоставления концентрации диоксида углерода с соответствующим гигиеническим нормативом.  Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет количества вещества, концентраций вредных примесей в атмосферном воздухе и воздухе помещений. | 2 |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Лабораторная работа «Определение содержания углекислого газа в воздухе помещения экспресс-методом». Исследование проб воздуха рабочей зоны. Определение содержания углекислого газа в воздухе помещения экспресс-методом. | 2 |
| **Тема 9.2.4.** Химический анализ проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна | **Основное содержание** | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 07  ***ПК…*** |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Классификация материалов, используемых в строительно-реставрационной деятельности по составу, их назначение и применение. Химический анализ материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна. Химический состав пигментов, красителей, вяжущих смесей, особенности их свойств и применения в профессиональной деятельности. Вещества, используемые в качестве пигментов и связующих материалов. Историческая справка. Современные материалы. | 2 |
|
| **Практические занятия** | **2** |
| Качественный и количественный состав проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна. Классификация красок по укрывистости, прозрачности в зависимости от используемых пигментов и связующих веществ. Определение состава красок на содержание микро и макроэлементов. Решение практико-ориентированных заданий по химическому анализу проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна. | 2 |
|
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Исследование материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна.  Лабораторная работа на выбор:  1. Лабораторная работа «Изготовление красок (подбор пигментов и связывающих веществ)».  Исследование природных минералов, получение пигментов путем химических реакций, определение связующих материалов. Сравнение укрывистости и прозрачности полученных красок путем нанесения их на лист бумаги.  2. Лабораторная работа «Исследование свойств вяжущих веществ на примере гипса».  Определение скорости схватывания природного и строительного гипса. Факторы, ускоряющие и замедляющие схватывание природного гипса. Гипсовое тесто, температура его застывания. Сравнение скорости схватывания природного и строительного гипса, определение факторов, влияющих на скорость схватывания строительного гипса, определение температуры застывания гипсового теста. | 2 |
| **Тема 9.2.5.** Исследование объектов техносферы | **Основное содержание** | **10** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 07  ***ПК…*** |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов техносферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках. | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования.  **Защита проекта:** Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией). | 2  2 |
| **Лабораторные занятия** | **4** |
| Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта исходя из результатов химического анализа | 4 |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)** | |  |  |
| **Всего** | | **144** |  |

**ОУП.13 БИОЛОГИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого** | | **18** |  |
| **Тема 1.1.**  **Биология как наука. Общая характеристика жизни** | **Основное содержание** | **2** | ОК 2 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток |  |
| **Тема 1.2.**  **Структурно-функциональная организация клеток** | **Основное содержание** | **6** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги) |  |
| **Лабораторные занятия:** | 2 |
| Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ:  Лабораторная   1. Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»   Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов |  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем |  |
| **Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1  ОК - 2 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства |  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК |  |
| **Тема 1.4**.  **Обмен веществ и превращение энергии в клетке** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез |  |
| **Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза |  |
| **Контрольная работа** | Молекулярный уровень организации живого | **2** |  |
| **Раздел 2. Строение и функции организма** | | **20** |  |
| **Тема 2.1.** **Строение организма** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности |  |
| **Тема 2.2.**  **Формы размножения организмов** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение |  |
| **Тема 2.3**.  **Онтогенез растений, животных и человека** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений |  |
| **Тема 2.4. Закономерности наследования** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов |  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания |  |
| **Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1  ОК - 2 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом |  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания |  |
| **Тема 2.6. Закономерности изменчивости** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека |  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания |  |
| **Контрольная работа** | Строение и функции организма | **2** |  |
| **Раздел 3. Теория эволюции** | | **6** |  |
| **Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения.  Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции |  |
| **Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле.  Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот |  |
| **Тема 3.3. Происхождениечеловека – антропогенез** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека.  Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете.Приспособленность человека к разным условиям среды |  |
| **Раздел 4. Экология** | | **18** |  |
| **Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 7 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда |  |
| **Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 7 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни |  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.  Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии |  |
| **Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 7 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции.  Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности |  |
| **Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 4  ОК - 7  ПК … |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью |  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Практическое занятие «Отходы производства» |  |
| **\*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия** | 2 |
| Практическое занятие «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте / на этапах производства, связанные с определенной профессией/специальностью |  |
| **Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 2  ОК - 4  ОК - 7  ПК … |
| **Теоретическое обучение:** | **2** |
| Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания | 2 |
| **Лабораторные занятия:** | **2** |
| Лабораторная работа на выбор:   1. Лабораторная работа «Умственная работоспособность»   Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов   1. Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)»   Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов |  |
| **\*В том числе профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия** | **2** |
| В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д. |  |
| **Контрольная работа** | Теоретические аспекты экологии | **2** |  |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | |  |  |
| **Раздел 5. Биология в жизни** | | **8** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 4  ПК … |
| **Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого** | **Основное содержание** | **4** |
| **Теоретическое содержание:** | **2** |
| Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) | 2 |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) | 2 |
| **\*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия** | 2 |
| Тема 5.1 обязательна для изучения студентами всех профессий/специальностей |  |
| **Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности** | | **4** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 4  ПК … |
| **Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности** | **Основное содержание** | **4** |
| **Практические занятия:** | **4** |
| Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)  Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам) | 2 |
| Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) | 2 |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине** | Дифференцированный зачет | **2** |  |
| **Всего:** | | **72** |  |

**ОУП.14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов |
|  |  | |  |
|  | | | ***32*** |
| Тема 1.1 Методология учебно-исследовательской работы | **Содержание учебного материала** | | **3** |
| 1 | Введение. Образование, научное познание, исследовательская деятельность. Цели и задачи индивидуального проекта. Основные понятия исследовательской деятельности. Наука, научное познание, научное исследование, исследовательская работа. Объект и предмет исследовательской работы |  |
| **Практические занятия** | | **2** |
| 2\1 | Актуальность исследовательского проекта. Формулирование проблемы исследования |  |
| 3\2 | Определение предмета и объекта исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение гипотезы исследования. Научная новизна и практическая значимость исследования |  |
| Тема 1.2 Работа над теоретическими главами индивидуального проекта | **Содержание учебного материала** | | **7** |
| 4 | Информационное обеспечение исследования**.** Информационно-поисковые системы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. |  |
| 5 | Организация работы с литературой, *способы получения и фиксации информации.* |  |
| 6 | Базы данных, информационные ресурсы региональных библиотек. Основные этапы работы над индивидуальным проектом |  |
| **Практические занятия** | | **4** |
| 7\3 | Выделение глав индивидуального проекта |  |
| 8-9 \4 | Накопление и переработка информации для написания теоретических глав |  |
| 10\5 | Составление выводов по главам |  |
| Тема 1.3 Работа над практическими главами индивидуального проекта | **Содержание учебного материала** | | **8** |
| 11 | Организация работы по накоплению информации. Цели, задачи и пути накопления информации. Документальный поток информации. |  |
| 12 | Накопление и обработка информации. Организация работы по накоплению информации. Способы обработки информации. Работа с литературой. |  |
| 13-14 | Правила проведения сравнительного анализа. Графические способы представления информации. Правила составление опросников, анкет |  |
| **Практические занятия** | | **4** |
| 15\6 | Определение продукта исследования. Составление анкет, опросников. |  |
| 16\ 7 | Проведение сравнительного анализа |  |
| 17\8 | Составление диаграмм. Составление памяток, рекомендаций, буклетов |  |
| 18\ 9 | Составление заключения |  |
| Тема 1.4 Правила оформления исследовательской работы | **Содержание учебного материала** | | **3** |
| 19 | Общие правила оформления текста научно-исследовательской работы Презентация проекта. Алгоритм написание отчета. Критерии оценивания проекта. Способы оценки. Самооценка |  |
| **Практические занятия** | | **2** |
| 20\10 | Оформление титульного листа, содержания, списка литературы |  |
| 21\ 11 | Оформления текста исследовательского проекта |  |
| Тема 1.5 Презентация исследовательских работ.  Технология публичного выступления | **Содержание учебного материала** | | **4** |
| 22-23 | Подготовка доклада. Требования к докладу. Психологический аспект готовности к выступлению. Культура выступления и дискуссии. Речевые ошибки. Речевое поведение. Научный спор и дискуссия. Использование мультимедийных презентаций для сопровождения выступления. |  |
| **Практические занятия** | | **2** |
| 24\ 12 | Составление доклада |  |
| 25 \ 13 | Освоение приемов тренировки речевого аппарата. Отработка темпа и ритма речи. |  |
| Тема 1.6 Оценка (самооценка) успешности выполнения исследовательской работы | **Содержание учебного материала** | | **7** |
| 26 | Основные критерии оценивания исследовательских работ |  |
| 27-32 \14 | Защита индивидуального проекта | **6** |

**ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Предмет философии и ее история** | | **17** |  |
| **Тема 1.1**  **Основные понятия и предмет философии** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлективность |
| 2. Предмет и определение философии. |
| **Тема 1.2**  **Философия Древнего мира и средневековая философия** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). |
| 2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. |
| 3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика |
| **Тема 1.3**  **Философия Возрождения и Нового времени** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. |
| 2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма. |
| **Тема 1.4**  **Современная философия** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1. Основные направления философии ХХ века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. |
| 2. Особенности русской философии. Русская идея. |
| **Раздел 2. Структура и основные направления философии** | | **17** |  |
| **Тема 2.1**  **Методы философии и ее внутреннее строение** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, ХХ века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, ХХ век). |
| 2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления |
| **Тема 2.2**  **Учение о бытии и теория познания** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. |
| 2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания. |
| **Тема 2.3**  **Этика и социальная философия** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество. |
| 2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности |
| **Тема 2.4**  **Место философии в духовной культуре и ее значение** | **Содержание учебного материала** | **3** | **ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. |
| 2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии. |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **36** |  |

**ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **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.** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. |
| 2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. |
| 3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». |
| **Тема 1.2**  **Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1.Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. |
| 2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. |
| 3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР. |
| **Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.** | | **24** |  |
| **Тема 2.1**  **Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. |
| 2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. |
| 3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России. |
| **Тема 2.2**  **Укрепление влияния России на постсоветском пространстве** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. |
| 2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. |
| 3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации. |
| **Тема 2.3**  **Россия и мировые интеграционные процессы** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. |
| 2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе. |
| **Тема 2.4**  **Развитие культуры в России.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». |
| 2.Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. |
| 3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения. |
| **Тема 2.5.**  **Перспективы развития РФ в современном мире.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| 1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. |
| 2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. |
| 3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. |
| 4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ. |
| Тема 2.6. Глобали­зация и ее последствия, международные отношения | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9** |
| * 1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия |
| * 1. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **36** |  |

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

(АНГЛИЙСКИЙ)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | 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) | Фонетический материал | | |  |  |
| 1 | Основные звуки и интонемы английского языка | | 1 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| 2 | Основные способы написания слов на основе знания правил правописания;совершенствование орфографических навыков. | | 1 |
| 3 | Лексический материал по теме. | | 1 |
| Грамматический материал: | | |  |  |
| 4 | Простые нераспространённые предложения с глагольным составным именным и составным глагольным сказуемым( с инфинитивом) | | 1 |  |
| 5 | Простые предложения, распространённые за счёт однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения | | 1 |  |
| 6 | Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них | | 1 |  |
| 7 | Безличные предложения | | 1 |  |
| 8 | Понятие глагола-связки. | | 1 |  |
| Тема 1.2 Межличностные отношения дома, в учебном заведении,на работе | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Лексический материал по теме: | | |  |  |
| 9,10 | Расширение потенциального словаря за счёт овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования | | 2 |  |
| Грамматический материал: | | |  |  |
| 11 | Модальные глаголы, их эквиваленты | | 1 |  |
| 12 | Предложения с оборотомthereis/are | | 1 |  |
| 13 | Сложносочинённые предложения: бессоюзные и с союзами and, but | | 1 |  |
| 14 | Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite | | 1 |  |
| **РАЗДЕЛ 2. РАЗВИВАЮЩИЙ КУРС** | | | | **86** |  |
| Тема 2.1 Повседневная жизнь, условия жизни, учебный день, выходной день | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| 15 | Имя существительное: его основные функции в предложении | | 1 |  |
| 16 | Имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения | | 1 |  |
| 17 | Артикль: определённый, неопределённый, нулевой | | 1 |  |
| 18 | Основные случаи употребления определённого и неопределённого артикля | | 1 |  |
| 19 | Употребление существительных без артикля | | 1 |  |
| 20 | Мой выходной день | | 1 |  |
| Тема 2.2.Здоровье и спорт, правила здорового образа жизни | **Содержание учебного материала** | | | 8 |  |
| Практическое занятие: | | |  |  |
| 21 | Виды спорта | |  | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| 22 | Числительные | | 1 |  |
| 23 | Система модальности | | 1 |  |
| 24 | Образование и употребление глаголов в Past,FutureSimple/ Indefinite | | 1 |  |
| 25 | Олимпийские игры | | 1 |  |
| 26 | Герундий | | 1 |  |
| 27 | Предлоги места и направления | | 1 |  |
| 28 | Наречия места, времени, направления | | 1 |  |
| Тема 2.3. Город,деревня, инфраструктура | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| 29 | Мой родной город/село | |  |  |
| 30 | Образование и употребление глаголов | |  |  |
| 31 | Притяжательные местоимения | |  |  |
| 32 | Преимущества жизни в городе/деревне | |  |  |
| 33 | Предлоги места и направления | |  |  |
| 34 | Наречия места, времени, направления | |  |  |
| Тема 2.4.Досуг | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| 35 | Виды досуга | | 1 |  |
| 36 | Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite | | 1 |  |
| 37 | Использование глаголов в PresentSimple/Indefiniteдля выражения действий в будущем | |  |  |
| 38 | Придаточные предложения времени и условия(if, when) | | 1 |  |
| 39 | Время .Даты. | | 1 |  |
| 40 | Мой рабочий день | | 1 |  |
| Тема 2.5. Новости,средства массовой информации | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| 41 | Газеты, журналы | | 1 |  |
| 42 | Телевидение | | 1 |  |
| 43,44 | Образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressiv, Present Perfect | | 2 |  |
| 45,46 | Местоимения: указательные( this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные | | 2 |  |
| Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология) | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| 47 | Климат. Погода. | | 1 |  |
| 48 | Сложноподчинённыепредложенияссоюзамиbecause, so,if,when,that,that is why | | 1 |  |
| 49 | Понятие согласования времён и косвенная речь | | 1 |  |
| 50 | Неопределённые местоимения,производные отsome ,any, no, every | | 1 |  |
| 52 | Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходных степенях, образованные по правилу, а также исключения | | 1 |  |
| 53 | Наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределённые наречия, производные от some,any,every | | 1 |  |
| Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| 53 | Образование В России | | 1 |  |
| 54 | Образование в США. Инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке | | 1 |  |
| 55,56 | Образование в Великобритании. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами-ing без обязательного различия их функций | | 2 |  |
| 57,58 | Глаголы в страдательном залоге,преимущественно в IndefinitePassive | | 2 |  |
| Тема 2.8.Культурные и национальные традиции,краеведение,обычаи и праздники | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| 59 | | Культурные и национальные традиции края | 1 |  |
| 60 | | Предложения со сложными дополнениями типа Iwantyoutocomehere | 1 |  |
| 61 | | Сложноподчинённые предложения с союзами for,as,till,untill, (as) though | 1 |  |
| 62 | | Предложения с союзами neither...nor,either..or | 1 |  |
| 63 | | ДифференциальныепризнакиглаголоввPast Perfect, Past Continuous, Future in the Past | 1 |  |
| 64 | | Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке | 1 |  |
| Тема 2.9.Общественная жизнь (повседневное поведение,профессиональные навыки и умения |  | | **Содержание учебного материала** | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Практическое занятие: |  |  |
| 65 | | Моя учёба в техникуме | 1 |  |
| 66,67 | | Глаголы в страдательном залоге,преимущественно в IndefinitePassive | 2 |  |
| 68 | | Сложноподчинённыепредложенияспридаточнымитипа If I were you, I would do English, instead of French | 1 |  |
| 69,70 | | Мои профессиональные навыки и умения | 2 |  |
| Тема 2.10 Научно-технический прогресс |  | | **Содержание учебного материала** |  | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Практическое занятие: | | | 6 |  |
| 71 | | Изобретения современного мира | 1 |  |
| 72 | | Предложения со сложным дополнением типа Iwantyoutocomehere | 1 |  |
| 73 | | Сложноподчинённые предложения с союзами for,as,till,untill,(as) though | 1 |  |
| 74 | | Сложноподчинённыепредложенияспридаточнымитипа If I were you, I would do English, instead of French | 1 |  |
| 75,76 | | Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в IndefinitePassive | 2 |  |
| Тема 2.11 Профессии,карьера | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| 77,78 | | Моя профессия -повар-кондитер | 2 |  |
| 79,80 | | Карьерный рост | 2 |  |
| 81 | | Распознание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложений | 1 |  |
| 82 | | Систематизация знаний о сложносочинённых и сложноподчинённых предложениях, в том числе условных предложениях (ConditionalI,II, III) | 1 |  |
| Тема 2.12. Отдых, каникулы,отпуск.Туризм | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 6 |  |
| 83,84 | | Виды отдыха. | 2 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| 85,86 | | Туризм в России | 2 |  |
| 87 | | Дифференциальные признаки глаголов в PastContinuous | 1 |  |
| 88 | | Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений | 1 |  |
| Тема 2.13. Искусство и развлечения | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| 89,90 | | Виды искусства | 2 |  |
| 91,92 | | Кинематограф как вид искусства | 2 |  |
| 93 | | Музыка как искусство | 1 |  |
| 94 | | Глаголы в страдательном залоге | 1 |  |
| Тема 2.14. Государственное устройство, правовые институты | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| 95,96 | | Россия. Государственное и политическое устройство. | 2 |  |
| 97 | | Великобритания. Государственное и политическое устройство. | 2 |  |
| 98 | | Дифференциальныепризнакиглаголовв Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past | 2 |  |
| 99 | | Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке | 2 |  |
| 100 | | Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на -ing без обязательного различения их функций | 2 |  |
| **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 | **Содержание учебного материала** | | |  | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Практическое занятие: | | |  |  |
| 101 | | Продукты питания и способы кулинарной обработки | 1 |  |
| 102  103 | | Варка продуктов | 2 |  |
| 104  105 | | Обжаривание | 2 |  |
| 106 | | Запекание. Гриль. | 1 |  |
| 107 | | Типы организаций питания и работа персонала | 1 |  |
| 108  109 | | Рестораны | 2 |  |
| 110  111 | | Кафе. Закусочные | 2 |  |
| 112 | | Столовые | 1 |  |
| 113 | | Составление меню. Названия блюд | 1 |  |
| 114  115 | | Закуски | 2 |  |
| 116  117 | | Горячие блюда | 2 |  |
| 118 | | Десерты. Напитки. | 1 |  |
| 119 | | Кухня, производственные помещения, оборудование | 1 |  |
| 120  121 | | Кухни ресторанов, производственные помещения, оборудование | 2 |  |
| 122  123 | | Кафе, производственные помещения, оборудование | 2 |  |
| 124 | | Особенности кухонь России и Европы | 1 |  |
| 125 | | Кухонная, столовая и барная посуда | 1 |  |
| 126  127 | | Кухонная посуда | 2 |  |
| 128  129 | | Столовая посуда | 2 |  |
| 130 | | Барная посуда | 2 |  |
| 131 | | Обслуживание посетителей в ресторане |  |  |
| 132  133 | | Персонал ресторана | 2 |  |
| 134  135 | | Обязанности персонала ресторана | 2 |  |
| 136 | | Речевой этикет сотрудников | 1 |  |
| 137  138 | | Система закупок продуктов и их хранение | 2 |  |
| 139  140 | | Закупки в ресторане ,хранение | 2 |  |
| 141  142 | | Закупки в столовой, хранение | 2 |  |
| 143  144 | | Организация работы официанта и бармена | 2 |  |
| 145,146 | | Особенности работы официанта | 2 |  |
| 147,148 | | Особенности работы бармена | 2 |  |
| 149,150 | | Кухня народов мира | 2 |  |
| 151,152 | | Славянская кухня | 2 |  |
| 153 | | Европейская кухня | 1 |  |
| 154 | | Кухня Азии | 1 |  |
| 155-166 | | Дифференцированный зачёт | 12 |  |
| **Всего:** |  | |  | **166** |  |
|  | Самостоятельная работа обучающихся: | | | **18** |  |
|  |  | | Составить классификацию типов предприятий общественного питания в своей стране и стране изучаемого языка, написать отзыв о походе в ресторан (кафе, ресторан быстрого питания) |  |  |
| **итого** |  | |  | **184** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **Раздел 1. Вводно-коррективный курс** | | **16** |  |
| Тема 1.1.  Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества) | **Тематика практических занятий** | **8** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Фонетический материал  - основные звуки и интонемы английского языка;  - основные способы написания слов на основе знания правил правописания;  -совершенствование орфографических навыков.  Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);  - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;  - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;  - безличные предложения;  - понятие глагола-связки . |
| Тема 1.2.  Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе | **Тематика практических занятий** | **8** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме:  - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной  лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.  Грамматический материал:  - модальные глаголы, их эквиваленты;  - предложения с оборотом there is/are;  - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.  - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite |
| **Раздел 2. Развивающий курс** | | **84** |  |
| Тема 2.1  Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день | **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.  - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. |
| Тема 2.2.  Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни | **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - числительные;  - система модальности.;  - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite. |
| Тема 2.3.  Город, деревня, инфраструктура | **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. |
| Тема 2.4.  Досуг | **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite,  - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем  - придаточные предложения времени и условия (if, when). |
| Тема 2.5.  Новости, средства массовой информации | **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect;  - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные; |
| Тема 2.6.  Природа и человек (климат, погода, экология) | **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;  - понятие согласования времен и косвенная речь.  - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.  - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.  - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every |
| Тема 2.7.  Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование | **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.  - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке.  - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций |
| Тема 2.8.  Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники | **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here;  - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;  - предложения с союзами neither…nor, either…or;  - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;  - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке |
| Тема 2.9.  Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения) | **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive;  -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French. |
| Тема 2.10  Научно-технический прогресс | **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here;  -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;  -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French;  Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. |
| Тема 2.11  Профессии, карьера | **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал для продуктивного усвоения:  - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения;  - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III) |
| Тема 2.12  Отдых, каникулы, отпуск.  Туризм | **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous;  - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. |
| Тема 2.13  Искусство и развлечения | **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - глаголы в страдательном залоге. |
| Тема 2.14  Государственное устройство, правовые институты | **Тематика практических занятий** | **6** | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| Лексический материал по теме.  Грамматический материал:  - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;  Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.  Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций. |
| **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** | **Тематика практических занятий** |  | **ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10** |
| 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки | **6** |
| 2. Типы организаций питания и работа персонала | **6** |
| 3. Составление меню, названия блюд | **6** |
| 4. Кухня, производственные помещения, оборудование | **6** |
| 5. Кухонная столовая и барная посуда | **6** |
| 6. Обслуживание посетителей в ресторане | **6** |
| 1. Система закупок продуктов и их хранения | **6** |
| 8. Организация работы официанта и бармена | **6** |
| 9. Кухня народов мира | **6** |
| **Промежуточная аттестация** | | **12** |  |
| Итого | | 166 |  |
| ***Внеаудиторная самостоятельная работа*** | | ***18*** |  |
| **Всего** | | **184** |  |

**ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности** | | **12** |  |
| Тема 1.1.  Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни. | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 8** |
| **Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры.** Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. |
| **Социально-биологические основы физической культуры.**  Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. |
| Тема 1.2.  Здоровый образ жизни. | **Содержание учебного материала** |  | **ОК 8** |
| **Основы здорового образа и стиля жизни.**  Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания. |
| **Тематика практических занятий** | **10** |
| 1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений.  2. Выполнение комплексов утренней гимнастики.  3. Выполнение комплексов упражнений для глаз.  4. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки.  5. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела.  6. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела.  7. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия.  8. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.  9. Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма. |
| **Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности** | | **108** | **ОК 8** |
| Тема 2.1.  Лёгкая атлетика. | **Содержание учебного материала** | **24** |
| Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину. |
| **Тематика практических занятий** |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий.  2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:  -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой.  -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой.  -воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой.  -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой. |
| Тема 2.2.  Общая физическая подготовка | **Содержание учебного материала** | **-** | **ОК 8** |
| **Теоретические сведения**. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности.  **Двигательные действия**. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры. |
| **Тематика практических занятий** | **12** |
| 1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.  2. Подвижные игры различной интенсивности. |
| Тема 2.3.  Спортивные игры. | **Содержание учебного материала** | **-** | **ОК 8** |
| **Баскетбол**  Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча**:** двумя руками от груди, с отскоком от пола, од­ной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отско­ком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Инди­видуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и ко­мандные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и ко­мандные действия игроков. Двусторонняя игра.  **Волейбол.**  Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.  **Футбол.**  Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяса: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.  **Гандбол.**  Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря. Учебная игра.  **Бадминтон.**  Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.  **Настольный теннис.**  Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра. |
| **Тематика практических занятий** | **48** |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры.  2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:  -воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.  -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.  -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.  -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.  3. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.  4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.  5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм. |
| Тема 2.4.  Аэробика (девушки) | **Содержание учебного материала** | **-** | **ОК 8** |
| Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками  Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики.  Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности.  Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений.  Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений.  Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание.  Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод".  Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий. |
| **Тематика практических занятий** | **12** |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций  2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:  -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.  -воспитание координации движений в процессе занятий.  3. Выполнение разученной комбинации аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.  4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики. |
| Тема 2.4.  Атлетическая  гимнастика (юноши)  (одна из двух тем) | **Содержание учебного материала** | **-** | **ОК 8** |
| Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач.  Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии.  Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений.  Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний |
| **Тематика практических занятий** | **12** |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.  2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:  -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой;  - воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;  - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;  - воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.  4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по атлетической гимнастике с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп |
| Тема 2.5.  Лыжная подготовка | **Содержание учебного материала** | **-** | **ОК 8** |
| **Лыжная подготовка** (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).  Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохожде­ние спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).  **Катание на коньках**.  Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.  **Кроссовая подготовка**.  Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км. |
| **Тематика практических занятий** | **12** |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.  2 Сопряженное воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:  -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта;  - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта;  - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта;  - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.  4. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта. |
| **Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)** | | **32** |  |
| Тема 3.1.  Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов | **Содержание учебного материала** | **-** | **ОК 8** |
| Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.  Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.  Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.  Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.  Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. |
| **Тематика практических занятий** | **32** |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.  2. Формирование профессионально значимых физических качеств.  3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста.  4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.  5.Специальные упражнения для развития основных мышечных групп. |
| Промежуточная аттестация | | **12** |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | **6** |  |
| **Всего:** | | **164** |  |

**ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| 1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. |
| 2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения |
| 3. Единство общения и деятельности. |
| **Тема 2.**  **Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| 1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. |
| 2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека. |
| **Тема 3.**  **Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| 1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. |
| 2. Взаимодействие как организация совместной деятельности. |
| **Тема 4.**  **Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| 1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. |
| 2. Невербальная коммуникация. |
| 3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения. |
| **Тема 5.**  **Формы делового общения и их характеристики** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| 1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. |
| 2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация |
| **Тема 6.**  **Конфликт: его сущность и основные характеристики** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| * 1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов |
| **Тема 7.**  **Эмоциональное реагирование в конфликтах и \_рморегуляция** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| 1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. |
| 2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации. |
| **Тема 8.**  **Общие сведения об этической культуре** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** |
| 1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения |
| 2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **32** |  |

**ЕН.01 ХИМИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1.Физическая химия** | | **40** |  |
| **Тема 1.1**  **Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| **Практическое занятие.** Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. | **2** |
| **Тема 1.2.**  **Агрегатные состояния веществ, их характеристика** | **Содержание учебного материала** | **10** | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость |
| Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш) |
| Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении |
| Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | **ОК 4,ОК 6** |
| **Лабораторная работа.** Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей. | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся.**  Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика | **2** |  |
| **Тема 1.3.**  **Химическая кинетика и катализ.** | **Содержание учебного материала** | **8** | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс |
| Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания |
| Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | **ОК4, ОК6** |
| **Лабораторная работа.** Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ. | **2** |
| **Тема 1.4.**  **Свойства**  **растворов.** | **Содержание учебного материала** | **12** | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения рН среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |  |
| **Практическое занятие.** Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды. | **2** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| **Лабораторная работа.** Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами. | **2** | **ОК4, ОК6** |
| **Самостоятельная работа обучающихся.**  Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая. | **2** |  |
| **Тема 1.5. Поверхностные явления.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество**.** Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания. |
| **Самостоятельная работа обучающихся.**  Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры. | **4** |  |
| **Раздел2. Коллоидная химия** | | **44** |  |
| **Тема 2.1.**  **Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы , характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания |
| **Тема 2.2.**  **Коллоидные растворы.** | **Содержание учебного материала** | **10** | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| **Практическое занятие 3.** Составление формул и схем строения мицелл. | **2** |
| **Лабораторная работа 4.** Получение коллоидных растворов. | **2** | **ОК4, ОК6** |
| **Тема 2.3.**  **Грубодисперсные**  **системы.** | **Содержание учебного материала** | **14** | **ПК 2.3**  **ПК 4.6**  **ПК5.3**  **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации ,применение. Эмульсии. Пены .Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | **ОК4, ОК6** |
| **Лабораторная работа.** Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов. | **2** |
| **Тема2.4.**  **Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.** | **Содержание учебного материала** | **14** | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | **ОК4, ОК6** |
| **Лабораторная работа.** Изучение процессов набухания и студнеобразования. | **2** |
| **Раздел 3.Аналитическая химия** | | **70** |  |
| **Тема 3.1.**  **Качественный анализ.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена |
| **Тема 3.2.**  **Классификация катионов и анионов.** | **Содержание учебного материала** | **28** |  |
| Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй ,третьей групп. Систематический ход анализа соли | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |  |
| **Лабораторная работа.** Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы. | **2** | **ОК4, ОК6** |
| **Лабораторная работа.** Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп. | **2** | **ОК4, ОК6** |
| **Лабораторная работа.** Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли. | **2** | **ОК4, ОК6** |
| **Практическое занятие.** Решение задач на правило произведение растворимости. | **2** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| **Тема 3.3.**  **Количественный анализ. Методы количественного** анализа**.** | **Содержание учебного материала** | **28** |  |
| Понятие. Сущность методов количественного анализа.  Операции весового (гравиметрического) анализа | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Сущность и методы объемного анализа .Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |  |
| **Практическая работа.** Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора | **2** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| **Лабораторная работа.** Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей. | **2** | **ПК 3.3**  **ОК4, ОК6** |
| **Лабораторная работа.** Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации. | **2** | **ОК4, ОК6** |
| **Лабораторная работа.** Определение содержания хлорида натрия в рассоле. | **2** | **ПК 2.2**  **ОК4, ОК6** |
| **Тема 3.4.**  **Физико-химические методы анализа.** | **Содержание учебного материала** | **10** | **ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| Сущность физико-химических методов анализа и их особенности |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Лабораторная работа.** Определение качественного и количественного содержания жира в молоке. | **2** | **ПК 4.2-4.4**  **ОК4, ОК6** |
| **Итого** | | **157** |  |
| **Самостоятельная работа** | | **10** |  |
| **Консультации** | | **6** |  |
| **Всего часов** | | **173** |  |

**ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества** | | **22** |  |
| **Тема 1.1**  **Природоохранный потенциал** | **Содержание учебного материала** | **8** | **ОК 2**  **ОК 4-7**  **ОК 11** |
| Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности.Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.  Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды. |
| **Тема 1.2.**  **Природные ресурсы и рациональное природопользование** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 2**  **ОК 4-7** |
| Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории. |
| **Тема 1.3.**  **Загрязнение окружающей среды** | **Содержание учебного материала** | **8** | **ОК 2**  **ОК 4-7** |
| Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.«Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК).Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха. |
| **Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования** | | **12** |  |
| **Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор** | **Содержание учебного материала** | **8** |  |
| Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России.Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.  Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.  Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности. | **ОК 2-3** |
| **Тема 2.2.**  **Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ПК 6.3-6.4**  **ОК 3- 7**  **ОК 11** |
| Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения**.** Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества. |
| **Промежуточная аттестация** |  | **2** |  |
| **Всего:** | | **36** |  |

**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **1** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. |
| **Раздел 1** | **Морфология и физиология микробов** | **19** |  |
| **Тема 1.1**  **Морфология микробов** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. |
| Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. |
| **Тематика лабораторных работ** | **3** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов. | **1** |
| Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах. | **2** |
| **Тема 1.2.**  **Физиология**  **микробов** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. |
| Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов |
| **Тематика лабораторных работ** | **4** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Выращивание микробов на различных питательных средах. | **2** |
| Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук | **2** |
| **Тема 1.3.**  **Влияние внешней среды на микроорганизмы** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. |
| Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. |
| **Тема 1.4**  **Патогенные мик-робы и микроби-ологические пока-затели безопасности пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7, 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 |
| Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. |
| Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля. |
| **Тематика практических занятий** | **4** | **ОК 1-7, 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 6.3-6.4** |
| Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции | **2** |
| Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. | **2** |
| **Раздел 2** | **Основы физиологии питания** | **22** |  |
| **Тема 2.1**  **Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 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** |
| Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах |
| Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания | **ОК 1-7, 9,10**  ПК 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** |
| **Тематика практических занятий** | **2** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | **2** |
| **Тема 2.2**  **Пищеварение и усвояемость пищи** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 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** |
| Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
| Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи |
| **Тематика практических занятий** | **2** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Изучение схемы пищеварительного тракта. | **1** |
| Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | **1** |
| **Тема 2.3**  **Обмен веществ и энергии** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 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** |
| Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека |
| Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда |
| **Тематика практических занятий** | **4** | **ОК 1-7, 9,10** |
| 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | **2** |
| 2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | **2** |
| **Тема 2.4**  **Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда | **ПК 6.1**  **ОК 1-7, 9,10** |
| Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания | **ПК 6.1**  **ОК 1-7, 9,10** |
| **Тематика практических занятий** | **4** | **ОК 1-7, 9,10** |
| 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей | **4** |
| **Раздел 3** | **Гигиена и санитария в организациях питания** | **20** |  |
| **Тема 3.1**  **Личная гигиена работников пищевых производств.**  **Пищевые отравления и их профилактика** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 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** |
| Личная гигиена работников пищевых производств. |
| Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. |
| Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| **Тематика практических занятий** | **4** |  |
| Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. | **2** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 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** |
| Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве | **2** |
| **Тема 3.2**  **Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.  Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания | **ОК 1-7, 9,10**ПК 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** |
| Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. | **ОК 1-7, 9,10**ПК 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** |
| Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения |
| **Тематика практических занятий** | **2** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 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** |
| Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | **2** |
| **Тема 3.3**  **Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 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** |
| Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов |
| Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок |
| **Тематика практических занятий** | **2** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | **2** |
| **Тема 3.4**  **Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 1-7, 9,10**ПК 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** |
| Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация |
| Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **64** |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | | **2** |  |
| **1.** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. | | ОК 1-7, 9, 10 |
| **Раздел 1** | **Основные группы продовольственных товаров** | | **46** |  |
| **Тема 1.1**  **Классификация продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **1.** Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. | |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. | |
| 3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | | *1* |  |
| **Тема 1.2.**  **Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | **Содержание учебного материала** | | **8** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениесвежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | | *1* |  |
| **Тема 1.3**  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениезерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | | *1* |  |
| **Тема 1.4.**  **Товароведная характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала** | | **8** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемолока и молочных продуктов | |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | | *1* |  |
| **Тема 1.5.**  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала** | | **8** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, рыбных продуктов | |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | | *1* |  |
| **Тема 1.6.**  **Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | | **6** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемяса, мясных продуктов | |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | | *1* |
| **Тема 1.7.**  **Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениеяичных продуктов, пищевых жиров | |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | | *1* |
| **Тема 1.8.**  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | **Содержание учебного материала** | | **4** |  |
| Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениекондитерских и вкусовых товаров | |
| **Тематика лабораторных работ** | | **2** |  |
| Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Раздел 2** | **Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания** | | **48** |  |
| **Тема 2.1**  **Организация продовольственного и материально-технического снабжения** | **Содержание учебного материала** | | **10** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами | |
| Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.  Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. | |
| Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). | |
| Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям | |
| Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. | |
| Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. | |
| **Тематика практических занятий** | | **4** |  |
| Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. | | 2 | ОК 1-7, 9, 10 |
| Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. | | 1 |
| Подбор технического оснащения складских помещений | | 1 |
| **Тема 2.2**  **Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей** | **Содержание учебного материала** | | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | |
| Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества | |
| Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **2** |  |
| Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. | | 1 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Определение наличия запасов на складе. | | 1 |
| **Тема 2.3**  **Организация хранения различных видов продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | | **12** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. | |
| Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов | |
| Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов | |
| **Тематика практических занятий** | | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов | | 1 |
| Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции | | 2 |
| Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции | | 1 |
| **Тема 2.4**  **Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы** | **Содержание учебного материала** | | **8** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. | |
| Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **4** |  |
| Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Оформление заказа на сырье и продукты со склада | | 2 |
| **Тема 2.5**  **Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания** | **Содержание учебного материала** |  | **10** |  |
| Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.  Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов | | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков | |
| Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания | |
| Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **6** |  |
| Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения | | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи | | 2 |
| Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов. | | 2 |
| **Промежуточная аттестация** | | | **2** |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | | | **5** |  |
| **Всего:** | | | **103** |  |

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10** |
| Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. |
| **Раздел 1** | **Механическое оборудование** | **19** | **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** | **Содержание учебного материала** | **2** |
| Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. |
| Понятие о передачах. Понятие об электроприводах |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | *1* | **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 1.2.**  **Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины** | **Содержание учебного материала** | **3** | **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** |
| Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.. |
| Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** |  |
| Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин | 1 |
| **Тема 1.3.**  **Оборудование для обработки овощей, плодов** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.4**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 6.4** |
| Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов | 2 |
| **Тема 1.4.**  **Оборудование для обработки мяса, рыбы** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.4**  **ПК 6.4** |
| Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы | 1 |
| **Тема 1.5.**  **Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4** |
| Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** |  |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров | 1 |
| **Тема 1.6.**  **Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки | 1 |
| **Тема 1.7.**  **Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде | 1 |
| **Тема 1.8.**  **Оборудование для подготовки кондитерского сырья** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5**  **ПК 6.4** |
| Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | *1* |
| **Раздел 2.** | **Тепловое оборудование** | **24** | **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 2.1.**  **Классификация теплового оборудования** | **Содержание учебного материала** | **3** |
| Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тема 2.2.**  **Варочное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования | 2 |
| **Тема 2.3.**  **Жарочное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования | 2 |
| **Тема 2.4.**  **Многофункциональное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов | 2 |
| **Тема 2.5.**  **Универсальное и водогрейное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | *1* |
| **Тема 2.6.**  **Оборудование для бариста** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4** |
| Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста | 1 |
| **Тема 2.7.**  **Оборудование для раздачи пищи** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4** |
| Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | *1* |
| **Тема 2.8.**  **СВЧ-аппараты** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.2**  **ПК 6.4** |
| Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов | 1 |
| **Раздел 3** | **Холодильное оборудование** | **10** |  |
| **Тема 3.1**  **Классификация холодильного оборудования** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования |
| Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. |
| Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования |
| **Тема 3.2**  **Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации |
| Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | *1* |
| **Тема 3.3**  **Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки | 1 |
| **Тема 3.4.**  **Льдогенераторы** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 3.1-3.5**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 6.4** |
| Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов | 2 |
| **Раздел 4.** | **Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства** | **13** |  |
| **Тема 4.1.**  **Классификация организаций питания** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования |
| **Тема 4.2.**  **Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и \_еалиизации готовой продукции в организациях питания** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения |
| Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства |
| Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни |
| Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе |
| Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции |
| Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов | 2 |
| Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов | 2 |
| Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | *1* |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | | **8** |  |
| **Всего:** | | **78** |  |

**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1**  **Услуги общественного питания и требования к ним** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.  Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания |
| Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. |
| Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |  |
| **Тема 2.**  **Торговые помещения организаций питания** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Торговые помещения, виды, характеристика, назначение |
| Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг |
| Интерьер помещений организации питания |
| Сервизная, назначение, оснащение |
| Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение |
| Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение |
| **Тематика практических занятий** | **2** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.  Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |  |
| **Тема 3**  **Столовая посуда, приборы, столовое белье** | **Содержание учебного материала** | **12** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды |
| Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания |
| Порядок получения и подготовка посуды, приборов |
| Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла |
| Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья |
| Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности |
| Правила работы с подносом |
| **Тематика лабораторных работ** | **8** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания  Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания  Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию  Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом | 2  2  2  2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |  |
| **Тема 4.**  **Информационное обеспечение процесса** **обслуживания** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Средства информации. Назначение и принципы составления меню |
| Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин |
| **Тематика лабораторных работ** | **2** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |  |
| **Тема 5.**  **Этапы организации обслуживания** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов |
| Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, рыбных продуктов  Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями  Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.  Работа сомелье, рекомендации по выборуи подаче аперитива |  |
| **Тематика лабораторных работ** | **4** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.  Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство | 2  2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |  |
| **Тема 6.**  **Организация процесса обслуживания в зале** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи |
| Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского  Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание |
| **Тематика лабораторных работ** | **6** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,**  **ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом  Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча  Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд  Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка  Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов | 2  1  1  1  1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| **Тема 7.**  **Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков** | **Содержание учебного материала** | **10** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,**  **ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя |
| Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд |
| Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. |
| Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий |
| Правила этикета и нормы поведения за столом |
| Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP |
| Расчет с потребителями |
| **Тематика лабораторных работ** | **6** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания  Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями  Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей | 4  1  1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| **Тема 8.**  **Обслуживание приемов и банкетов** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы |
| Банкет за столом с полным обслуживанием официантами |
| Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами |
| Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания |
| Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай |
| Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей |
| **Тематика лабораторных работ** | **2** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах  Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах | 1  1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| **Тема 9.**  **Специальные формы обслуживания** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс |
| Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.  Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц |
| Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий |
| Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта |
| Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю |
| Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана |
| **Тематика практических занятий** | **2** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | | **6** |  |
| **Всего:** | | **70** |  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **Раздел 1**  **Основы экономики** |  | **56** |  |
| **Тема 1.1**  **Экономика — система общественного воспроизводства** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения. | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 1.2.**  **Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. |
| Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практические занятия.** Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа. | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 1.3.**  **Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном** **питании** | **Содержание учебного материала** | **18** |  |
| Ресурсы организации.Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **14** |  |
| **Практические занятия.** Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения. | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости). | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Расчетабсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания. | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII  Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий | *2* |  |
| **Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практические занятия.** Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 1.5.**  **Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практические занятия.** Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания. | **2** | **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.** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Валовойдоход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практические занятия.** Изучение методики расчета, \_ннализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину. | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 1.7.**  **Основы предпринимательства и бизнес-планирования** | **Содержание учебного материала** | **16** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование |
| Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |  |
| **Практические занятия.**  Изучение источников финансирования деятельности организации | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Изучение разделов бизнес- плана | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации»  Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития | *2* |  |
| **Раздел 2. Основы менеджмента** | | **22** |  |
| **Тема 2.1.**  **Сущность, цели и задачи менеджмента.**  **Предприятие как объект управления** | **Содержание учебного материала** | **8** |  |
| Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций \_ннла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий. | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |  |
| **Практические занятия.** Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну» | **2** |  |
| **Тема 2.2.**  **Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. |
| Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практические занятия.** Изучение методов расчета и \_ннализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров. | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 2.3.**  **Коммуникация как функция менеджмента** | **Содержание учебного материала** | **8** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. |
| Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации |
| Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии» | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.  Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач |  |  |
| **Раздел 3.** | **Основы маркетинга** | **16** |  |
| **Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции** | **Содержание учебного материала** | **8** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. |
| Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия  разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | **8** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. |
| Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. | **2** |
| **Практические занятия.** Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий | *2* |  |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | | **6** |  |
| **Всего:** | | **102** |  |

**ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |  |
| **Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности** | | | **6** |  |
| Введение | 1 |  | 1 |  |
| Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений | **Содержание учебного материала** | | 3 |  |
| 2 | Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности. |  | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| 3 | Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. |  |
| Тема 1.2.Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности | **Содержание учебного материала** | | 2 |  |
| 4 | Понятие и признаки юридического лица. |  | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| 5 | Организационно-правовые формы юридических лиц. Создание, реорганизация и ликвидация юридических лиц. |  |
| 6 | Понятие и признаки несостоятельности (банкротства). Порядок рассмотрения для банкротства в арбитражном суде. |  |
| **Самостоятельная работа** | |  |  |
| Т**ематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  Собственность предприятия.  Способы возникновения и прекращения права собственности. | | *1* |  |
| **Раздел 2. Правовое регулирование юридических вопросов** | | | **7** |  |
| Тема 2.1. Правовое регулирование экономических отношений | **Содержание учебного материала** | | 1 |  |
| 7 | Рыночная экономика как объект воздействия права. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. |  | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| 8 | Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники. |  |
| Тема 2.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности | **Содержание учебного материала** | | 2 |  |
| 9 | Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Виды субъектов предпринимательского права | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| 10 | Право собственности. Правомочия собственника. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления. Формы собственности по российскому законодательству. |
| Тема 2.3. Договорное право | **Содержание учебного материала** | | 1 |  |
| 11 | Общее положение о договоре. Отдельные виды договоров |  | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| Тема 2.4**.** Экономические споры**.** | 12 | Понятие экономических споров. Досудебный (претензионный) порядок рассмотрения споров, его значение. Подведомственность и подсудность экономических споров. Сроки исковой давности. | 1 | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| **Практические занятия** | | 1 |  |
| 13/1 | Составление претензии. Составление договора купли-продажи |  |
| **Самостоятельная работа** | | *1* |  |
| Т**ематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  Составление договора купли - продажи.  Способы возникновения и прекращения права собственности. | |  |  |
| **Раздел 3. Трудовое право** | | | **4** |  |
| Тема 3.1. Трудовое право как отрасль права | **Содержание учебного материала** | | 1 |  |
| 14 | Понятие трудового права. Источники трудового права. Трудовой Кодекс РФ. Трудовые правоотношения. |  | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| Тема 3.2**.** Правовое регулирование занятости и трудоустройства | **Содержание учебного материала** | | 3 |  |
| 15 | Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения. Структура трудового правоотношения. Субъекты трудового правоотношения населения. |  | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| 16 | Понятие и формы занятости. Порядок и условия признания гражданина безработным. |  |
| **Практические занятия** | | 1 |  |
| 17/2 | Правовой статус безработного. пособия по безработице. Иные меры социальной поддержки безработных. |  |
| **Самостоятельная работа** | | *2* |  |
| Т**ематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  Написание заявления о приеме на работу.  Оформление документов при приеме на работу.  Заявление при незаконном увольнении. | |  |  |
| **Раздел 4. Трудовая деятельность** | | | **15** |  |
| Тема 4.1. Трудовой договор | **Содержание учебного материала** | | 6  1 |  |
| 18 | Понятие трудового договора, его значение. Стороны трудового договора. | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| 19 | Содержание трудового договора. Виды трудовых договоров. Порядок заключения трудового договора. |
| 20 | Документы, предоставляемые при поступлении на работу. Оформление на работу. Испытание при приеме на работу |
| 21 | Понятие и виды переводов по трудовому праву. Отличие переводов от перемещения. Совместительство. |
| 22 | Основания прекращения трудового договора. Оформление увольнения работника. |
| **Практические занятия** | |  |
| 23/3 | Правовые последствия незаконного увольнения. |  |
| Тема 4.2. Рабочее время и время отдыха | **Содержание учебного материала** | | 2 |  |
| 24 | Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| 25 | Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления. |
| Тема 4.3. Заработная плата | **Содержание учебного материала** | | 1 |  |
| 26 | Понятие и системы заработной платы. Правовое регулирование заработной платы. Тарифная система, надбавки и доплаты. Порядок выплаты заработной платы. |  | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| Тема 4.4**.** Трудовая дисциплина | **Содержание учебного материала** | | 2 |  |
| 27 | Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий. | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| **Практические занятия** | |  |
| 28/4 | Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий. |  |
| Тема 4.5.Материальная ответственность сторон трудового договора | **Содержание учебного материала** | | 1 |  |
| 29 | Понятие материальной ответственности. Основания условия привлечения работника к материальной ответственности. Материальная ответственность работодателя за ущерб, причиненный работнику. Виды ущерба, возмещаемого работнику и порядок возмещения ущерба |  | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| Тема 4.6. Трудовые споры | **Содержание учебного материала** | | 3 |  |
| 30 | Понятие трудовых споров, причины их возникновения. |  | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| 31 | Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров: комиссия по трудовым спорам, суд. Сроки подачи заявлений и сроки разрешения дел в органах по рассмотрению трудовых споров. Исполнение решения по трудовым спорам. |  |
| 32/5 | Дифференцированный зачет | 1 |  |
|  |  | Консультации | 4 |  |
|  |  | **Всего** | **36** |  |

**ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

**В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1** | **Автоматизированная обработка информации** | **12** |  |
| **Тема 1.1**  **Информация и информационные процессы** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 1-7, 9,10** |
| **1**. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. |
| **Тема 1.2.**  **Технические средства информационных технологий** | **Содержание учебного материала** | **4**  *1* | **ОК 1-7, 9,10** |
| Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. |
| Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовкасообщений по темам:  Архитектура персонального компьютера.  Архитектура микропроцессоров.  Внешние устройства ЭВМ.  АРМ рабочих мест в индустрии питания.. |
| **Тема 1.3. Информационные системы** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем | **ОК 1-7, 9,10** |
| **Тематика практических занятий** | **4** |
| Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант». | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы |
| **Раздел 2** | **Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности** | **58** |  |
| **Тема 2.1**  **Технология обработки текстовой информации** | **Содержание учебного материала** | **12** | **ОК 1-7, 9,10**  **ПК 6.1-6.3** |
| Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов |
| Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора. |
| **Тематика практических занятий** | **10** |
| Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы |
| **Тема 2.2**  **Технология обработки графической информации** | **Содержание учебного материала** | **12** | **ОК 1-7, 9,10**  **ПК 6.1-6.3** |
| Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: [Microsoft Paint;](https://ru.wikipedia.org/wiki/Microsoft_Paint)Corel DRAW, Adobe Photoshop) |
| **Тематика практических занятий** | **10** |
| Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ |
| **Тема 2.3** **Компьютерные презентации** | **Содержание учебного материала** | **10** | **ОК 1-7, 9,10**  **ПК 6.1-6.3** |
| Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение |
| **Тематика практических занятий** | **8** |
| Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.. |  |
| **Тема 2.4**  **Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности** | **Содержание учебного материала** | **10** | **ОК 1-7, 9,10** |
| Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. |
| База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. |
| **Тематика практических занятий** | **8** |
| Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета |  |
| **Тема 2.5**  **Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности** | **Содержание учебного материала** | **14** | **ОК 1-7, 9,10**  **ПК 6.1-6.3** |
| Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. |
| Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. |
| **Тематика практических занятий** | **12** |
| Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения това ров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания). | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач |
| **Раздел 3** | **Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность** | **24** |  |
| **Тема 3.1**  **Компьютерные сети, сеть Интернет** | **Содержание учебного материала** | **12** | **ОК 1-7, 9,10**  **ПК 6.1-6.3** |
| Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. |
| Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции |
| Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.. |
| **Тематика практических занятий** | **10** |
| Создание Web-страницы предприятия общественного питания. | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания. |
| **Тема 3.2**  **Основы информационной и технической компьютерной безопасности** | **Содержание учебного материала** | **12** | **ОК 1-7, 9,10**  **ПК 6.1-6.3** |
| Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.  Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. |
| **Тематика практических занятий** | **10** |
| Организация безопасной работы с компьютерной техникой. | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | | **6** |  |
| **Всего:** | | **102** |  |

**ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли |
| **Раздел 1** | **Нормативно - правовая база охраны труда** | **8** |  |
| **Тема 1.1**  **Законодательство в области охраны труда** | **Содержание учебного материала** | 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** |
| Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения |
| Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). |
| Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия |
| Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание |
| **Тематика практических работ** | **2** |  |
| Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда | 2 |  |
| **Тема 1.2**  **Обеспечение охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда |
| Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции |
| Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения | *1* |
| **Тема 1.3.**  **Организация**  **охраны труда в**  **предприятиях** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение |
| Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников |
| Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации |
| Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности. | *1* |  |
| **Раздел 2** | **Условия труда на предприятиях общественного питания** | **8** | **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 2.1**  **Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы** | **Содержание учебного материала** | **4** |
| Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм |
| Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека |
| Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов |
| **Тематика практических занятий** | **2** |  |
| Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | 2 |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда | *2* |  |
| **Тема 2.2**  **Производственный травматизм и**  **профессиональные**  **заболевания** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний |
| Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» | *2* |
| **Раздел 3** | **Электробезопасность и пожарная безопасность** | **12** |  |
| **Тема 3.1** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) |
| Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования |
| Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения |
| Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия |
| Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания | *1* |  |
| **Тема 3.2**  **Пожарная**  **безопасность** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции |
| Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров |
| Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения |
| Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение |
| Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания |
| **Тематика практических занятий** | **4** |  |
| Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания | 4 |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания | *1* |  |
| **Тема 3.3**  **Требования**  **безопасности к производственному оборудованию** | **Содержание учебного материала** | **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** |
| Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности |
| Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования |
| Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования | *1* |  |
| **Дифференцированный зачет** | | **2** |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | | **9** |  |
| **Всего:** | | **41** |  |

**ОП 09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины** | | | | | **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** | | **1** | **2** | **3** | **4** | | **Раздел I. Гражданская оборона** | | **12** |  | | **Тема 1.1.**  **Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций** | **Содержание учебного материала** | **1** | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 | | Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций | | **Тема 1.2.**  **Организация гражданской обороны** | **Содержание учебного материала** | **7** | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 | | Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля | 2 | | Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения | | Тематика практических занятий | 5 | | Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК | | Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций |  | | Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях | 2 | | Тема 1.3.  **Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах** | **Содержание учебного материала** | **3** | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 | | Защита населения и территорий при стихийных бедствиях | 1 | | Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах | | Тематика практических занятий | 2  2 | | Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения  **Самостоятельная работа**  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите. | | **Тема 1.4.**  **Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке** | **Содержание учебного материала** | **1** | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 | | Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии | 1 | | Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке | | **Самостоятельная работа**  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите. | 2 | | **Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни** | | **10** | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 | | **Тема 2.1.**  **Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие** | **Содержание учебного материала** | 4 | | Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.  Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня.  Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами. | | Тематика практических занятий | 8 | | Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании. | | Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. | | **Самостоятельная работа**  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите. | 2 | | **Раздел 3. Основы военной службы** | | **11** | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 | | **Тема 3.1.**  **Основы обороны государства. Военная доктрина**  **Российской Федерации** | **Содержание учебного материала** | 7 | | Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ  Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.  Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке  Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России  Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации  Национальные интересы России  Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации  Военная доктрина Российской Федерации | | **Тематика практических занятий** | 4 | | Определение роли Вооруженных Сил РФ как основы обороны государства  Определение правовой основы военной службы | | **Раздел 4 Основы медицинских знаний (девушки)** | | **35** |  | | Тема 4.1. Строение и функции организма человека | **Практические занятия:**  1.Анатомическое строение организма человека. Понятие об опорно-двигательном аппарате  2.Строение и функции дыхательной системы  3.Сердечнососудистая система и ее функции. Понятие о работе сердца и кровеносных сосудов. Пульс и артериальное давление  4.Пищеварительная система и ее роль для организма человека. Состав пищи, пищевой рацион  5.Головной и спинной мозг | **6** |  | | Тема 4.2. Основы здорового образа жизни | **Практические занятия:**  1.Определение понятия «образ жизни». Основные пути формирования здоровья. Приоритеты здорового образа жизни. Составляющие здорового образа жизни  2. Курение и его влияние на здоровье человека. Употребление алкогольных напитков и их последствия. Алкоголизм как социальная болезнь. Наркомания и ее последствия  3. Профилактика вредных привычек и борьба с ним  4. Понятие об инфекционных болезнях. Профилактика инфекционных болезней  5. Здоровое питание, двигательная активность, занятия физкультурой и спортом, закаливание, личная гигиена | **6** |  | |  |  | | Тема 3.2.3. Первая медицинская помощь | 1. Правовые основы оказания первой медицинской помощи.  2. Понятие об асептике и антисептике. Средства оказания первой помощи: перевязочный материал, шины, антисептики, табельные и подручные средства  3. Понятие о травме. Закрытые и открытые травмы  4. Кровотечения наружные и внутренние. Причины кровотечений и способы их остановки  5. Ожоги и обморожения  6. Укусы ядовитых змей, насекомых и принципы оказания первой помощи  7. Пищевые отравления, отравления ядовитыми растениями и грибами, способы промывания желудка  8. Электротравма, причины и последствия, правила оказания первой помощи  9. Утопление, причины, виды, способы извлечения из воды, оказание помощи утопающим  10. Удушье, отравление угарным и другими газами, оказание первой помощи. Неотложные состояния и помощь при них  11. Понятие о терминальных состояниях. Клиническая и биологическая смерть, их признаки. Понятие о реанимации и реанимационных мероприятиях | **23** |  | | **Практические занятия:** | 18 |  | | Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий | | Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности | | Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого | | Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца | | Способы транспортировки пострадавших | | Инородные тела дыхательных путей, помощь | | Первая медицинская помощь при ранениях | | **Раздел 4 Учебные сборы (юноши)** | | **35** |  | | **Тема 4.1** Тактическая подготовка | **Тематика практических занятий**  *Действие солдата в бою*  Сигналы управления в бою, способы их передачи и действия по ним. Походный предбоевой и боевой порядок взвода. Тренировка в развертывании из походного в предбоевой и боевой порядок и обратно. Преодоление МВВ, выбор места для стрельбы  Способы передвижения на поле боя, отработка нормативов по тактической подготовке | 4 |  | | **Тема 4.2.**  Огневая подготовка | **Тематика практических занятий**  *Стрелковое оружие и ручные гранаты*  Назначение, боевые свойства и общееустройство АК-74. Назначение частей и  механизмов АК-74. Порядок чистки и смазки оружия. Требования безопасности при  проведении стрельб и обращении со стрелковым оружием.  Неполная разборка и сборка автомата  Отработка нормативов по огневой подготовке  Назначение, ТТХ и устройство   оборонительных и наступательных гранат. Требование  безопасности при  обращении с гранатами.  Отработка действий              по метанию гранаты.  *Основы и правила стрельбы*  Тренировка в изготовке к бою. Тренировка     нормативов  *Приемы и способы ведения огня из автомата по неподвижной и появляющимся целям****.***  Прием зачетов по знанию ТТХ АК-74 мер ТБ при стрельбе. | 9 |  | | **Тема 4.3.** Радиационная, химическая и биологическая защита | **Тематика практических занятий**  Способы действий личного состава в условиях  радиационного, химического биологического заражения.   Тренировка в выполнении нормативов по РХБЗ | 2 |  | | **Тема 4.4.**  Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации | *Распределение времени и внутренний порядок в повседневной      деятельности военнослужащих.*  1.Общие требования по размещению военнослужащих, распределению времени и повседневному порядку. Порядок, организация и проведение подъема личного состава, утренней физической зарядки, умывания, заправки постелей и утреннего осмотра.  *Взаимоотношения между военнослужащими*  1.Командиры (начальники) и подчиненные. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения.  2. Выполнение воинского приветствия военнослужащими и подразделениями при нахождении в строю, в помещении, в общественных местах, местах для курения. Порядок действия личного состава при посещении старшим начальником взвода, роты, находящегося на занятиях в классах, в расположении, в поле, на хозяйственных работах и т.д.  Порядок ответа на приветствие командира и прощание, ответа на поздравление и благодарность. О воинской вежливости и поведении военнослужащих. Правила поведения военнослужащих в казарме, столовой, клубе и других общественных местах.  3. Организация караульной службы, обязанности часового: наряд караулов, подготовка караулов. Неприкосновенность часового. Развод караулов Оборудование постов. Действие часового при нападении на пост.  4.Суточный наряд, обязанности лиц суточного наряда. Назначение и состав суточного наряда воинской части; подготовка суточного наряда; обязанности дневального и дежурного по роте. | 4 |  | | **Тема 4.5.**  Строевая подготовка | **Тематика практических занятий**  *Строевые приемы и движения без оружия*  1.Выполнение команд - “Становись”,“Равняйсь”, “Смирно”, “Вольно”, “Заправиться”,“Разойдись”, Отделение, в одну (две) шеренгу становись,  Разойдись”.                    Разучивание строевой стойки по элементам.  *2.*“Повороты на месте”. Разучивание и тренировка в выполнении    строевого приема “Повороты на месте” по разделениям и в   целом.  3.Строевой шаг. Движение руками на двасчета. Обозначение шага на месте. Движение строевым шагом  по     разделениям на четыре и два счета. Тренировка в движении  строевым шагом в темпе 50-60 шагов в минуту. Движение      строевым шагом  в темпе 110-120 шагов в минуту. “  4.»Движение строевым шагом» Разучивание поворотов       налево, направо и кругом в движении по разделениям и в целом  5.“Повороты в движении”. Разучивание строевого приема   “Выполнение воинского приветствия на месте и в движении” по   разделениям и в целом.  6. “Выход из строя и возвращение в строй”.  Разучивание  строевого приема “Подход к начальнику и отход от него” по               разделениям и в целом | 8 |  | | **Тема 4.6.** Физическая подготовка | **Тематика практических занятий**  Гимнастика.  1.Требования безопасности при проведениизанятий по физической подготовке. Разучивание комплекса    вольных упражнений № 1.  2.Разучивание комплекса вольныхупражнений № 2. Тренировка в комплексном выполнениикомплексов вольных упражнений № 1,2.  3.Разучивание и тренировка положений наскока и соскока со  cнаряда.  4. Тренировки, сдача нормативов подтягивание  5. Организация занятий по ускоренному пере вижению. Разучивание и тренировка упражнений  по бегу н   100м и 3 км. | 5 |  | | **Тема 4.7**  Военно-медицинская подготовка | **Тематика практических занятий**     Оказание само- и взаимопомощи при ранениях и травмах, вынос раненых с поля боя | 2 |  | | **Тема 4.8** Основы безопасности военной службы | Теория  Основы обеспечения безопасности военнослужащих при прохождении ими военной службы. | 1 |  | | **Промежуточная аттестация** | **Дифференцированный зачет** | **2** |  | |  | **Консультации** |  |  | | **Всего:** |  | **74** |  | |

**ОП.10 ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***Тема 1.* Банки: чем они могут быть вам полезны** | ***Содержание учебного материала*** | ***7*** |
| Банковская система России, коммерческие банки, Центральный банк, Система страхования вкладов (ССВ), дебетовая карта, пин-код, овердрафт, текущий счёт, сберегательный вклад, ставка процента, капитализация процентов, валюта, банковский кредит, эффективная ставка процента по кредиту, микрокредит, виды кредитов для физических лиц, ипотека, рефинан-сирование кредита, сберегательные сертификаты, паевые инвестиционные фонды (ПИФы), кредитная карта. |
| ***Тематика практических занятий***  Решение задач  Проверочная работа №1 | 5 |
| ***Тема 2.* . Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** |
| Фондовый рынок, неопределённость, финансовый риск, инвестиционный портфель, диверсификация, облигация, дисконтирование, корпоративные облигации, номинал, купон, дефолт, государственные и муниципальные облигации, акция, дивиденд, IPO, фондовая биржа, биржевой индекс, брокер, управляющая компания, доверительное управление, пассивное и активное инвестирование, валютный курс, рынок FOREX, валютная интервенция, спред |
| ***Тема 3.*** **Страхование. Что и как** **надо страховать, чтобы не попасть в беду** | ***Содержание учебного материала*** | **4** |
| Страховой случай, страховая премия, страховая выплата, страхование имущества, договор страхования, страхование гражданской ответственности, обязательное страхование, добровольное страхование, ОСАГО, КАСКО, франшиза, личное страхование, обязательное медицинское страхование (ОМС), полис ОМС, добровольное медицинское страхование, страхование жизни, страховая компания. |
| ***Тематика практических занятий*** | 2 |
| Контрольная работа  Разбор контрольной работы |  |
| ***Тема 4.***  **Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** |
| Налоги, налог на доходы физических лиц (НДФЛ), объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка, налог на имущество, земельный налог, транспортный налог, пропорциональный и прогрессивный налог, налоговый агент, идентификационный номер налогоплательщика (ИНН), налоговая декларация, налоговые вычеты, пеня. |
| ***Тематика практических занятий***  *Решение задач* | 4 |
| ***Тема 5.***  **Обеспеченная старость: возмож-ности пенсионного накопления.** | ***Содержание учебного материала*** | **2** |
| Пенсия, страховой стаж, обязательное пенсионное страхование, Пенсионный фонд РФ (ПФР), добровольные (дополнительные) пенсионные накопления, негосударственные пенсионные фонды (НПФ), корпоративные пенсионные планы, альтернативные способы накопления на пенсию. |
| ***Тема 6.*** **Финансовые механизмы работы фирмы** | ***Содержание учебного материала*** | **4** |
| Резюме, испытательный срок, заработная плата, премии и бонусы, неденежные бонусы, лист нетрудоспособности, отпуск по беременности и родам, отпуск по уходу за ребёнком, выходное пособие, выручка, издержки и прибыль фирмы, инвестиции в развитие бизнеса, финансовый менеджмент, банкротство фирмы, спрос на труд, профсоюз, безработица, пособие по безработице. |
| ***Тематика практических занятий*** | 3 |
| Решение задач  Проверочная работа № 2 |  |
| ***Тема 7.*** **Собственный бизнес: как создать и не потерять** | ***Содержание учебного материала*** | **4** |
| Предпринимательство, предприниматель, показатели эффективности фирмы, факторы, влияющие на прибыль компании, рыночная стоимость компании, метод приведённых денежных потоков, метод бережливого производства, бизнес-идея, бизнес-ангелы, венчурные фонды, бизнес-инкубаторы, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, общество с ограниченной ответственностью (ООО), закрытое акционерное общество (ЗАО), бизнес-план, лизинг. |
| ***Тематика практических занятий***  *Анализ бизнес-идей* | 2 |
| ***Тема 8.*** **Риски в мире денег:**  **как защититься от разорения** | ***Содержание учебного материала*** | **3** |
| Инфляция, валютный риск, кредитный риск, ценовой риск, физический риск, предпринимательский риск, экономический цикл, валовой внутренний продукт (ВВП), реальный ВВП, экономический кризис, финансовое мошенничество, фальшивомонетчики, поддельные платёжные терминалы, фальшивые банки, кредит, финансовая пирамида, способы сокращения финансовых рисков. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  *Подготовка презентации по теме «Финансовое мошенничество»* | *4* |
|  | ***Дифференцированный зачет*** | **2** |
| ***Всего:*** | | ***36*** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности** | | | **6** |
| Тема 1.1. Анализ современного рынка труда | **Содержание учебного материала** | |  |
| 1 | Эффективное поведение на рынке труда, как учебный курс. Специфика объекта изучения. Актуальность изучения эффективного поведения на рынке труда при освоении профессий СПО.Общая характеристика рынка труда и рынка профессий. Структура рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Занятые и безработные.  Современное состояние и тенденции российского и регионального рынка труда, рынка профессий. Источники и носители информации о рынке труда, рынке профессий. Способы анализа информации о состоянии и тенденциях развития рынка труда. |  |
| Практические занятия | |  |
| 2/1 | Изучаем спрос и предложение рабочей силы в профессионально-квалификационном разрезе на региональном рынке труда. |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | 2 |
|  | Работа со словарем. Основные понятия, значимые для темы: безработица, вакансия, востребованные профессии, дефицитные профессии, должность, занятость, инфраструктура и конъюнктура рынка труда, невостребованные (трудоизбыточные) профессии, предложение рабочей силы, профессия, профессиональные группы, рабочая сила, рынок профессий, рынок труда, специальность, спрос на рабочую силу, цена рабочей силы, экономическая деятельность. |  |
| Тема 1.2. Тенденции развития мира профессий | **Содержание учебного материала** | |  |
| 3 | Понятия «профессия» и «специальность». Современные профессии и специальности и их классификация. Формула профессии. Востребованность специальности. Требования к профессии, специальности. Функции профессии, специальности. Профессиональные стандарты.  Возможности получения профессионального образования. Образовательные траектории. Профессиональные образовательные организации. Профессиональное обучение. |  |
| Самостоятельная работа | | 2 |
| Выписать с сайта Главного управления по труду и занятости населения Алтайского края основные отрасли экономики, в которых наблюдается спад производства и сокращается потребность в рабочих кадрах и специалистах; категории работников слабо востребованных рынком труда; профессии, перспективные для трудоустройства. | |  |
| Тема 1.3. Определение личных качеств, способствующих выбору профессии, специальности. | **Содержание учебного материала** | |  |
| 4 | Условия и правила выбора профессии. Социально-физиологические особенности личности. Интересы личности. Определение профессиональных интересов. Способы определения склонностей и способностей. |  |
| Практические занятия | |  |
| 5 | Определение социально-физиологических особенностей личности, профессиональных интересов, склонностей и способностей. |  |
| Тема 1.4. Конкурентоспособность | **Содержание учебного материала** | |  |
| 6 | Формирование представлений о конкурентоспособности работника на современном рынке труда. Основные характеристики конкурентоспособности. Ее ключевые составляющие: общие и профессиональные компетенции (конкурентные преимущества).  Способы изучения своих профессиональных конкурентных преимуществ: анализ видов деятельности, функциональных задач и профессиональных компетенций выпускников, требование работодателей. Способы повышения конкурентоспособности. |  |
|  |
| Практические занятия | |  |
| 7/3 | Портрет конкурентоспособного человека на рынке труда. |  |
| Самостоятельная работа | |  |
| Определение причин, побуждающих работника к построению карьеры | | 2 |
| **Раздел 2. Профессиональная карьера** | | | **4** |
| Тема 2.1. Понятие «Профессиональная карьера». | **Содержание учебного материала** | |  |
| 8 | Понятие «профессиональная карьера». Виды карьеры. Типология карьеры (вертикальная, горизонтальная, профессиональная, должностная и др.). Этапы карьеры и мотивы карьерного роста. |  |
| Практические занятия | |  |
| 9/4 | Мотивация карьерного роста |  |
| Тема 2.2. Планирование профессиональной карьеры | **Содержание учебного материала** | |  |
| 10 | Профессиональная готовность. Понятие и определение степени профессиональной готовности. Выбор вида профессиональной карьеры с учетом индивидуальных особенностей. Управление временем. Тайм-менеджмент. Карьерный рост и личностное развитие как предмет проектирования самого себя. |  |
| Практические занятия | |  |
| 11/5 | Построение карьеры. Разработка проекта профессиональной карьеры. Составление портфолио. |  |
| **Раздел 3. Основы профессионального общения** | | | **8** |
| Тема 3.1. Деловое общение в ситуации поиска работы | **Содержание учебного материала** | |  |
| 12 | Функции и отличительные признаки делового общения. Структура делового общения. Структурный анализ делового общения. Вербальные и невербальные средства общения. Процессуальный анализ делового общения. Ролевой анализ делового общения на основе теории Э. Берна. Трудности делового общения: коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции и пути их преодоления. Самоанализ готовности обучающихся к деловой беседе. |  |
| Самостоятельная работа | |  |
| Составить план посещения организации с целью трудоустройства. Собеседование | | 2 |
| Тема 3.2.Конфликты и способы их преодоления | **Содержание учебного материала** | |  |
| Практические занятия | |  |
| 13/6 | Конфликты и их классификация. Стратегии поведения в конфликтах. Правила поведения в конфликтах. Предупреждение конфликтов на работе Использование приемов делового общения при возникновении конфликтов. |  |
| Тема 3.3. Признаки и условия уверенного поведения | **Содержание учебного материала** | |  |
| 14 | Понятие уверенного, неуверенного и агрессивного поведения. Достоинства других людей |  |
| Тема 3.4. Формирование деловых качеств личности | **Содержание учебного материала** | |  |
| 15 | Имидж делового человека. Эффективное и рациональное использование времени. Правила этики служебных отношений. Эффективное взаимодействие с руководителем и коллегами по работе |  |
| Самостоятельная работа | |  |
| Составить письмо с предложением услуг на замещение вакансий. Составить резюме | | 2 |
| **Раздел 4. Трудоустройство** | | | **14** |
| Тема 4.1. Определение целей поиска работы | **Содержание учебного материала** | |  |
| 16 | Преимущества целенаправленного поведения при поиске работы и трудоустройства. Ценностные и целевые ориентиры при поиске работы. Анализ профессиональных ценностей. Построение образа желаемого будущего, составление карты ожиданий от будущей работы: оценка значимости профессиональных ожиданий, определение критериев предпочтительности при поиске работы, формулирование целей поиска работы, выстраивание временной перспективы, проверка сформулированных целей на жизнеспособность. Определение ценностных и целевых ориентиров при поиске работы. Составление списка возможных вариантов поиска работы и трудоустройства. |
| Практические занятия | |
| 17/7 | Карта ожидания будущей работы |
| Тема 4.2. Технологии поиска работы | **Содержание учебного материала** | |  |
| 18 | Пути и способы поиска работы, возможности и ограничения. Информационно-поисковый (пассивный) путь поиска работы, его основные способы: анализ объявлений о вакансиях; анализ информации, размещенной работодателями о себе; их практическое освоение обучающимися. Активно-действенный (активный) путь поиска работы, его основные способы: обращение в посреднические структуры для расширения возможностей поиска работы; привлечение друзей, родственников, знакомых для поиска вариантов занятости; поисковые действия (в т.ч. телефонные звонки: поисковые и по вакансиям; личные обращения в кадровые службы и к руководителям предприятий); размещение информации о себе; рассылка презентационных документов; участие в информационно-деловых встречах для выпускников; использование собственного информационного сайта, страничек в социальных сетях. Их практическое освоение обучающимися.  Ошибки и затруднения при писке работы, способы их преодоления. Формирование представлений о возможных видах мошенничества при трудоустройстве. Возможные варианты занятости выпускников. Оценка готовности к поиску работы. Освоение способов разработки и реализации. Плана поиска работы обучающимися. |
| Практические занятия | |
| 19/8 | Анализ объявлений. План поиска работы |
| Тема 4.3. Подготовка презентационных документов и материалов | **Содержание учебного материала** | |  |
| 20 | Основные презентационные документы, запрашиваемые работодателями на современном рынке труда. Виды презентационных документов: основные презентационные документы и дополнительные или сопутствующие. Целевое назначение, виды, структура и требования к подготовке презентационных документов, основные ошибки при их подготовке. Освоение обучающимися навыков подготовки презентационных документов: автобиографии, мини-резюме, презентационные документы, поискового письма, профессиональное резюме, рекомендации, сопроводительного письма. |  |
| Практические занятия | |  |
| 21/9 | Анализ готовых резюме. Составление собственного резюме с учетом специфики работодателя |
| Тема 4.4. Посредники на рынке труда | **Содержание учебного материала** | |  |
| 22 | Государственные службы занятости населения (пособие по безработице, профессиональное обучение, консультации, поиск вакансий на бирже труда). Типы кадровых агентств. |  |
| Тема 4.5. Собеседование | **Содержание учебного материала** | |  |
| 23 | Структура и назначение собеседования при приеме на работу. Виды собеседования. Подготовка к собеседованию. Типичные вопросы работодателей. Отработка навыков проведения собеседования, формирование готовности ответить на типичные вопросы, возникающие в процессе собеседования. Отработка способов поведения на собеседованиях в разных ситуациях и способов преодоления возможных трудностей во время прохождения собеседования при приеме на работу. |  |
| Практические занятия | |  |
| 24/10 | Прохождение собеседования |  |
| Тема 4.6. Прохождение испытаний при трудоустройстве | **Содержание учебного материала** | |  |
| 25 | Основные формы и методы испытаний при приеме на работу: биографический (источниковедческий) метод, собеседование (интервью), опрос экспертов, тестирование, анкетирование, наблюдение, пробная работа и т.д. Их характеристика и направленность. Знакомство с типичными вариантами тестовых заданий, предлагаемых при приеме на работу. Подготовка к испытаниям при приеме на работу, ее основные шаги. Приобретение опыта выполнения заданий, используемых для испытания при приеме на работу: пробное тестирование по трем различным тестам, выбранным самостоятельно. Метод «Центра оценки» при приеме на работу |  |
| Практические занятия | |  |
| 26/11 | Выполнение стандартных тестов при приеме на работу |  |
| Тема 4.7. Адаптация на рабочем месте | **Содержание учебного материала** | |  |
| 27 | Виды адаптации. Основные задачи работника в период адаптации. Критерии успешной адаптации. Правильное поведение в первые дни и месяцы работы, обеспечивающие успешную профессиональную и социально-психологическую адаптацию на рабочем месте. Как влияет начало работы на жизнь человека. Преимущества, связанные с началом работы. Подготовка к первому рабочему дню. Ошибки и затруднения выпускников в период адаптации, способы их преодоления. Понятие о моббинге. |  |
| **Раздел 5. Правовое и документационное обеспечение трудоустройства** | | | **4** |
| Тема 5.1. Правовые аспекты трудоустройства | **Содержание учебного материала** | |  |
| 28 | Основные вопросы и документы, которые необходимо знать при приеме на работу и оформлении трудового правоотношения работника и работодателя. Возраст, при котором допускается заключение трудового договора. Документы, предъявляемые при заключении трудового договора. Содержание трудового договора. Виды трудовых договоров. Срочный трудовой договор. Вступление трудового договора в силу.  Порядок приема на работу. Испытательный срок при приеме на работу. Категории работников, которым не устанавливается испытательный срок. |  |
| Практические занятия | |  |
| 29/12 | Отличия гражданско-правового договора от трудового договора. |  |
| Тема 5.2. Правовые аспекты увольнения | **Содержание учебного материала** | |  |
| 30 | Процедура увольнения. Причины увольнения. Правовые аспекты увольнения с работы. |  |
| Практические занятия | |  |
| 31/13 | Оценка законности действий работодателя и работника при приеме на работу и увольнении (решение ситуативных задач). |  |
| 32/14 | Дифференцированный зачет |  |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | | 4 |
| **Всего** | | | **36** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебной дисциплины и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | **Объем часов** |
| **1** | **2** | | **3** |
| **Раздел 1.** | **Теоретические основы бухгалтерского учёта.** | | **17** |
| **Тема 1.1.**  **Общая характеристика бухгалтерского учёта** | ***Содержание учебного материала:*** | | **4** |
| 1. | Понятие о хозяйственном учёте, требования, предъявляемые к учёту.  Измерители, применяемые в учете.  Виды хозяйственного учёта.  Законодательные основы бухгалтерского учёта в Российской Федерации.  Роль, задачи и функции бухгалтерского учёта.  Предмет и объекты бухгалтерского учёта.  Имущество организации, классификация, источники образования. | 2 |
|  | **Практические занятия:** | 2 |
|  | Составить информационные схемы:  1.Классификация хозяйственных средств предприятия.  2.Классификация источников образования хозяйственных средств. |  |
|  | **Самостоятельная работа:** | *1* |
|  | *Изучение ФЗ «О бухгалтерском учете» от 21.11.96г. с дополнениями и изменениями*  *Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учёте»*  *ПБУ 1/98 «Учётная политика организации».* |  |
| **Тема 1.2.**  **Бухгалтерский баланс и система счетов**  **бухгалтерского учёта.** | ***Содержание учебного материала:*** | | **6** |
| 1. | Понятие и структура бухгалтерского счёта, их содержание и строение.  Виды счетов. Корреспонденция счетов бухгалтерского учёта.  Синтетический и аналитический учёт.  План счетов бухгалтерского учёта. Двойная запись, её сущность.  Бухгалтерский баланс, назначение и структура, влияние хозяйственных операций на баланс. | 3 |
| **Практические занятия:** | | 3 |
| 1. | Составление бухгалтерского баланса. |  |
| 2. | Запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета. |
| 3. | Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета. |
|  | **Самостоятельная работа:**  *Решение задач на составление бухгалтерского баланса, на запись хозяйственных операций по счета и на составление оборотной ведомости.* | *1* |
| **Тема 1.3.**  **Документация**  **и инвентаризация.** | ***Содержание учебного материала:*** | | **7** |
| 1. | Элементы метода ведения бухгалтерского учёта. | 3 |
| 2. | Понятие документа, назначение и классификация. |
| 3. | Требования к оформлению документов. |
| 4. | Первичные бухгалтерские документы. |
| 5. | Учётные регистры. |
| 6. | Отчётные документы. |
| 7. | Документооборот. |
| 8. | Исправление ошибок в бухгалтерском учёте. |
| 9. | Инвентаризация, как элемент метода бухгалтерского учёта.  Общие правила проведения инвентаризации. |
| **Практические занятия:** | | 4 |
| 1.  2. | Составление первичных документов и исправление ошибок в документах.  Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости. |  |
|  |  | **Самостоятельная работа**  Составить информационные сообщения по темам:  *Приёмка, проверка и хранение документов.*  *Методы исправления ошибок в бухучёте.*  *Составные элементы документации и инвентаризации.* | *1* |
| **Раздел 2** | **Бухгалтерский учёт**  **в организациях общественного питания** | | **41** |
| **Тема 2.1.**  **Ценообразование**  **в предприятиях общественного питания.** | ***Содержание учебного материала:*** | | **5** |
| 1. | Понятие цены. Виды цен, торговая наценка, её назначение и порядок установления. Формирование свободных розничных цен. План-меню, его содержание и назначение.  Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, его назначение и использование.  Калькуляция продажных цен, определение цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть. | 2 |
| **Практические занятия:** | | 3 |
| 1. | Определение норм вложения сырья различных кондиций и взаимозаменяемость продуктов. |  |
| 2. | Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, первые, вторые, третьи блюда. |  |
|  | **Самостоятельная работа** | *1* |
|  | *Ознакомление с планом-меню.*  *Ознакомление с калькуляцией продажных цен.* |  |
| **Тема 2.2.**  **Учёт сырья, товаров и тары в кладовых.** | ***Содержание учебного материала:*** | | **6** |
| 1. | Сущность полной материальной ответственности, её документальное оформление.  Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники поступления продуктов, товаров, тары и их документальное оформление.  Отпуск продуктов из кладовой на кухню, в буфет, и мелкорозничную сеть.  Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре. Товарные потери, их документальное оформление.  Порядок проведения инвентаризации в кладовой. | 2 |
| **Практические занятия:** | | 4 |
| 1. | Оформление доверенностей, счетов фактур, актов на расхождения, накладных на отпуск продуктов из кладовой на кухню. |  |
| 2. | Составление товарных отчётов. Составление инвентаризационной описи. |
|  | **Самостоятельная работа**  *Ознакомиться с положением о индивидуальной и бригадной формах материальной ответственности.* | *1* |
| **Тема 2.3.**  **Учёт сырья на производстве и реализация готовой продукции.** | ***Содержание учебного материала:*** | | **6** |
| 1. | Состав товарооборота общепита.  Учётные цены производства.  Документальное оформление реализации готовой продукции производства.  Отчётность о реализации изделий кухни.  Порядок оформления дневных заборных листов.  Порядок составления отчёта о движении продуктов и тары на производстве. | 2 |
| **Практические занятия:** | | 4 |
| 1. | Составление расчета потребного количества сырья на день по плану-меню. |  |
| 2. | Составление первичных документов на операции производства и составление отчёта кухни. |
|  | **Самостоятельная работа**  *Ознакомление с учётом на предприятиях с цеховым делением.* | *1* |
| **Тема 2.4 Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.** | ***Содержание учебного материала:*** | | **3** |
| 1. | Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки.  Оформление передачи товаров и тары при смене материально - ответственных лиц. Товарные отчеты. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети. | 2 |
|  | **Практические занятия:** | 1 |
| 1. | Составление товарного отчёта. |  |
|  | **Самостоятельная работа**  *Ознакомление с порядком учёта и документальным оформлением движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки.* | *1* |
| **Тема 2.5.**  **Учёт расчётов с персоналом по оплате труда.** | ***Содержание учебного материала:*** | | **6** |
| 1. | Порядок оплаты труда. Оплата пособий по временной нетрудоспособности, за дни очередного отпуска. Удержания из заработной платы. Документальное оформление начисления и выплаты заработной платы. Понятие депонированной заработной платы | 2 |
| **Практические занятия:** | | 4 |
| 1. | Составление расчета заработной платы за отработанное время, пособий по временной нетрудоспособности. |  |
| 2. | Составление расчётно-платёжной ведомости и удержания из заработной платы. |
|  | **Самостоятельная работа**  *Ознакомление с формами оплаты труда, нормативными документами, регулирующими вопросы оплаты труда.*  *Решение задач на расчёт заработной платы различным категориям работников.* | *1* |
| **Тема 2.6.**  **Учёт денежных средств, текущих обязательств и расчётов.** | ***Содержание учебного материала:*** | | **6** |
| 1. | Документальное оформление ведения кассовых операций.  Порядок открытия расчётного счёта.  Безналичные расчёты РФ.  Учёт расчётов с поставщиками, с покупателями и заказчиками, с подотчётными лицами, с разными дебиторами и кредиторами. | 2 |
| **Практические занятия:** | | 4 |
| 1.  2. | Составление приходных и расходных кассовых ордеров и отчёта кассира.  Составление [авансового](http://pandia.ru/text/category/avans/) отчёта |  |
|  | **Самостоятельная работа**  *Изучение инструкции «Порядок ведения кассовых операций в РФ» и Положения о безналичных расчетах в РФ.* | *1* |
| **Тема 2.7 Учет основных средств,**[**нематериальных активов**](http://pandia.ru/text/category/nematerialmznie_aktivi/)**, материалов.** | ***Содержание учебного материала:*** | | **2** |
| 1. | Понятие, задачи учета основных средств, принципы оценки.  Учет поступления основных средств и их выбытие.  Учет амортизации основных средств. учет нематериальных активов.  Учет материалов. | 1 |
|  | **Практические занятия:** | 1 |
| 1. | Документальное оформление учёта основных средств и МБП. |  |
| **Тема 2.8.**  **Учёт доходов, расходов и финансовых результатов.** | ***Содержание учебного материала:*** | | **2** |
| 1. | Понятие, структура и порядок формирования финансового результата хозяйственной деятельности предприятия питания. Учёт финансового результата от реализации продукции собственного производства.  Расчёт реализованных торговых надбавок, наценок.  Издержки обращения.  Классификация издержек обращения.  Учёт финансовых результатов от прочей реализации, операционных доходов и расходов и др. | 1 |
| **Практические занятия:** | | 1 |
| 1. | Решение задач на определение финансового результата хозяйственной деятельности. |  |
| **Тема 2.9 Учетная политика организации (предприятия).** | ***Содержание учебного материала:*** | | **2** |
| 1. | Учетная политика организации: понятие, формирование, основные требования, документальное оформление, внесение изменений. Характеристика основных положений учетной политики. | 1 |
|  | **Практические занятия:** | 1 |
| 1. | Документальное оформлениеучетной политики организации. |  |
|  | **Самостоятельная работа**  *Ознакомиться с основными положениями учетной политики.* | *2* |
| **Тема 2.10.**  **Бухгалтерская отчётность.** | ***Содержание учебного материала:*** | | **3** |
| 1. | Виды и назначение бухгалтерской отчётности.  Состав отчётности и принципы её составления. | 1 |
| 2. | Порядок составления и представления отчетности. |
|  | **Практические занятия:** | 2 |
| 1.  2. | Составление бухгалтерского баланса (форма№1)  Отчет о прибылях и убытках (форма№2) |  |
| **Итого** |  |  | **69** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | | | **4** |
| **ВСЕГО:** | | | **73** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Тема 1.* Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | ***ОК1-7,9,10*** |
| Понятие «метод обслуживания». Основные методы обслуживания и их характеристика. Методы обслуживания по способу и форме расчета. Формы обслуживания и их характеристика. Современные виды услуг. |
|  |
| ***Тема 2.* . Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания** | ***Содержание учебного материала*** | ***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*** |
| Основные нормативные документы, регулирующие отношения между потребителями и предприятиями общественного питания. Права потребителя. Порядок оказания услуг. Корпоративная культура в сфере общественного питания. Показатели и оценки культуры обслуживания предприятий общественного питания. Определение уровня качества обслуживания. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | *1* |
| ***Тема 3.*Основные элементы обслуживания** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | ***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*** |
| Характеристика элементов обслуживания и их последовательность. Правила резервирования столика. Встреча посетителей. Подача меню и карты вин. Правила приема заказа. Передача заказа на производство. Подготовка к обслуживанию. |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |
| Отработка полученных теоретических знаний на практике. Ролевая игра (встреча посетителей ресторана, подача меню и карты вин, прием заказа). |  |
| ***Тема 4.***  **Правила подачи буфетной продукции** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.4***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 6.4*** |
| Последовательность подачи буфетной продукции. Правила подачи безалкогольных напитков. Правила подачи хлеба. Правила подачи алкогольной продукции. Правила подачи фруктов, шоколада, сигарет и сигар |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***3*** |
| Отработка на практике правил подачи буфетной продукции (последовательность подачи, правила подготовки к подаче и подача безалкогольной и алкогольной продукции, хлеба, фруктов, шоколада, сигарет и сигар). |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | *1* |
| ***Тема 5.***  **Методы подачи блюд или виды сервиса в России и за рубежом.** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.4***  ***ПК 6.4*** |
| Основные методы подачи блюд в России и их характеристика (французский метод, английский метод, европейский метод, русский метод и guieridon). Зарубежные виды сервиса, их характеристика. |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |
| Отработка на практике методов обслуживания: французский, европейский, английский, русский. |  |
| ***Тема 6.*Правила подачи холодных блюд и закусок** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 3.1-3.5***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 6.4*** |
| Посуда для подачи холодных блюд и закусок. Методы подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи однокомпонентных и многокомпонентных блюд, закусок. Правила подачи холодных блюд, закусок в салатниках (повседневное и банкетное обслуживание). Правила подачи холодных блюд, закусок в креманках. |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***3*** |  |
| Ролевая игра (подача холодных закусок при повседневном обслуживании и банкетном обслуживании). |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | *1* |  |
| ***Тема 7.*Правила подачи горячих закусок.** | ***Содержание учебного материала*** | ***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*** |
| Посуда для подачи горячих закусок. Методы подачи горячих закусок. Правила подачи горячих закусок в кокотницах. Правила подачи горячих закусок в кокильницах. Правила подачи горячих закусок в порционных сковородках, в кроншах. |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***3*** |
| Ролевая игра (подача горячих закусок при повседневном обслуживании и банкетном обслуживании). |  |
| ***Тема 8.*Правила подачи супов** | ***Содержание учебного материала*** | ***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*** |
| Посуда для подачи супов. Методы подачи супов. Правила подачи прозрачных супов и супов – пюре (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи заправочных супов (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи национальных супов. Правила подачи холодных супов. Правила подачи сладких супов. |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***3*** |
| Ролевая игра (подача супов при повседневном обслуживании, индивидуальная и на группу, а также подача супов европейским и английским методом). |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | *1* |
| ***Тема 9.*Правила подачи вторых горячих блюд** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5***  ***ПК 6.4*** |
| Посуда и приборы для подачи вторых горячих блюд. Методы подачи вторых горячих блюд. Особенности подачи соусов ко вторым горячим блюдам. |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***3*** |
| Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья |  |
| ***Тема 10.* Правила подачи сладких блюд** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |
| Посуда для подачи сладких блюд. Методы подачи сладких блюд. Правила подачи холодных сладких блюд (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи горячих сладких блюд (индивидуальная подача и на группу гостей). |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***3*** |
| Ролевая игра (подача сладких блюд, индивидуальная подача и на группу гостей). |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | *1* |
| ***Тема 11.*Правила подачи горячих напитков** | ***Содержание учебного материала*** | ***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*** |
| Посуда для подачи горячих напитков. Правила подачи кофе американо, эспрессо, кофе по-венски, кофе по-варшавски, кофе по-турецки, кофе гляссе, кофе латте. Правила подачи чая (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи какао и горячего шоколада. |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***3*** |
| Ролевая игра (подача горячих напитков: индивидуальная подача и на группу гостей). |  |
| ***Тема 12.*Особенности банкетного обслуживания** | ***Содержание учебного материала*** | ***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*** |
| Функции менеджера (метрдотеля) по организации банкетного обслуживания. Виды банкетов в зависимости от формы обслуживания. Характеристика метода полного обслуживания официантами. Дипломатический прием, понятие и виды. Особенности обслуживания дневных приемов. Особенности обслуживания вечерних приемов. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | *1* |
| ***Тема 13.* Виды банкетов и особенности их проведения** | ***Содержание учебного материала*** | ***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*** |
| Виды банкетов. Особенности обслуживания банкета – фуршет, банкета – коктейль, банкета – чай, банкет - свадьба, банкета – прием (требования к помещению, время проведения, особенности меню, особенности расстановки мебели, особенности сервировки столов, особенности подачи блюд, особенности уборки использованной посуды, преимущества и недостатки такого вида банкета). |
| ***Тема 14.*Организация обслуживания гостей на высшем уровне** | ***Содержание учебного материала*** Обслуживание VIP – гостей (в зале ресторана или в номере гостиницы). Особенности подачи фондю. Транширование и фламбирование блюд. | ***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*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | *1* |
| ***Тема 15.* Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований.** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 6.4*** |
| Классификация мероприятий. Обязанности предприятия общественного питания и обязанности предприятия – устроителя. План обслуживания, понятие и характеристика. План – меню. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | *1* |
| ***Тема 16.* Выездное ресторанное обслуживание** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК1-7,9,10***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 6.4*** |
| Понятие «выездное обслуживание» и «кейтеринг». Виды кейтеринга. Этапы организации кейтеринга. Необходимое оборудование и инвентарь для кейтеринга. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | *1* |
| ***Всего:*** | | ***60*** |  |
| ***Промежуточная аттестация в форме экзамена*** | | ***4*** |  |

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

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | | | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | ***Объем часов*** |
| ***1*** | | | ***2*** | ***3*** |
| ***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* | ***Содержание*** | | | *10* |
| Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. | | |
| Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе | | |
| Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента | | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | | *3* |
| ***Практическая работа.***  Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) | | | *3* |
| ***Тема 1.2.***  *Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них* | ***Содержание*** | | | *12* |
| Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов | | |
| Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинированиеразличных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатовс учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | | |
| Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | | |
| Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов. | | |
| ***Тема 1.3.***  *Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов* | ***Содержание*** | | | *12* |
| Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах | | |
| Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требованияк организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. | | |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | | *7* |
| ***Практическое занятие.*** Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалыв соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) | | | *2* |
| ***Практическое занятие.*** Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).  Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. | | | *3*  *2* |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | | | *6* |
|  | ***Консультации*** | | | *6* |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:***   1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | | | | *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* | | ***Содержание*** | | *3* |
| Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов ово­щей для выбора последующей обработки.Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, срокихранения. | |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в за­висимости от способа их дальнейшего приготовления.Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и гри­бов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. | |
| Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. | |
| Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |
| ***Практическое занятие.*** Составление таблицы: «Требования к качеству овощей и грибов для приготовления сложных блюд». | | 1 |
| ***Тема 2.2.***  *Обработка, подготовка рыбы для изделий сложного ассортимента* | | ***Содержание*** | | *3* |
| Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и заморожен­ном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции | |
| Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья | |
| Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***1*** |
| ***Практическое занятие.*** Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб» | | *1* |
| ***Тема 2.3***  *Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента* | | ***Содержание*** | | *4* |
| Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. | |
| Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями кприготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабовв мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных | |
| Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | |  |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***2*** |
| ***Практическое занятие.*** Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности различных видов нерыбного водного сырья» | | *2* |
| ***Тема 2.4*** *Приготовление полуфабрикатов из рыбы*  *и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* | | ***Содержание*** | | *4* |
| Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. | |
| Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение безразрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. | |
| Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***6*** |
| ***Лабораторная работа.*** Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. | | *6* |
| ***Тема 2.5***  *Обработка, подготовка мяса животных для изделий сложного ассортимента* | | ***Содержание*** | | *4* |
| Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | |
| Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных:косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленногомяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | |
| Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. | |
| Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***2*** |
| Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса. | | *1* |
| Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса. | | *1* |
| ***Тема 2.6***  *Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* | | ***Содержание*** | | *6* |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности | |
| Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). | |
| Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. | |
| Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | |
| Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. | |
| Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***6*** |
| ***Лабораторная работа.*** Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса. | | *6* |
| ***Тема 2.7***  *Обработка и подготовка птицы и пернатой дичи для изделий сложного ассортимента* | | ***Содержание*** | | *2* |
| Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность.Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. | |
| Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке.Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленногомяса пернатой дичи.Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***2*** |
| ***Практическое занятие.***  Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента. | | *1* |
| Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам. | | *1* |
| ***Тема 2.8***  *Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* | | ***Содержание*** | | *4* |
| Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы | |
| Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***6*** |
| ***Лабораторная работа.*** Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов). | | *6* |
| ***Промежуточная аттестация*** | | *6* |
|  | | ***Консультации*** | | *6* |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2***   1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка словаря иностранных терминов | | | | *4* |
| ***Учебная практика по ПМ.01***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 11. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | | | ***72*** |
| ***Производственная практика***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Выбор способов обработкиредких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы.дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционированияи т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос | | | | ***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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***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* | ***Содержание*** |  |
| Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания | 9 |
| ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) |
| Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе |  |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | 3 |
| Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи | 3 |
| ***Тема 1.2.***  *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента* | ***Содержание*** |  |
| Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемостьпищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.  Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции | 9 |
| Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).  Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения |
| Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видовгорячей кулинарной продукции, приемов пищи.Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | 3 |
| ***Практическое занятие.***  Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН) | 3 |
| ***Тема 1.3.***  *Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента* | ***Содержание*** | 6 |
| Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. |
| Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.  Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ31988-2012 Услуги общественного питания.Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). |
| Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию) |
| ***Тема 1.4.***  *Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента* | ***Содержание*** | 5 |
| Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).  Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.  Требования к организации складирования и хранениянеиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов |
| Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).  Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.  Требования к организации складирования и хранениянеиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | 2 |
| ***Практическое занятие.***  Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции | 2 |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | 6 |
|  | ***Консультации*** | 6 |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 (под руководством преподавателя)***   1. *Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).* | | *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* | ***Содержание*** | 10 |
| Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции |
| Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни |
| Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.  Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелейиз мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.) |
| Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей.Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими |
| Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи |
| Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | 12 |
| ***Практическая работа.*** Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) | 2 |
| ***Лабораторная работа.*** Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 6 |
| ***Лабораторная работа.*** Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 4 |
| ***Тема 2.2.***  *Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента* | ***Содержание*** | 2 |
| Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.  Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции |
| Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.  Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. |
| Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:  - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.;  - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.;  - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;  - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов |
| Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. |
| Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | 2 |
| ***Практическая работа.*** Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) | 2 |
| ***Тема 2.3.***  *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента* | ***Содержание*** | 2 |
| Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибовсложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлениигорячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. |
| Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, \_асс\_\_нысии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. |
| Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни |
| Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос |
| ***Тема 2.4.***  *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента* | ***Содержание*** | 5 |
| Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп,бобовых, макаронных изделий (паст)и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. |
| Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой.Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, \_собенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, \_анелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соедиение с ними и доведение до вкуса. |
| Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП |
| ***Тематика практических, лабораторных занятий*** | 8 |
| ***Практическое занятие.***Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 2 |
| ***Лабораторное занятие.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 6 |
| ***Тема 2.5.***  *Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента* | ***Содержание*** | 6 |
| Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики,пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырныой массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП |
| Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки:блинов, оладий,блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр.Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП |
| ***Тематика практических, лабораторных занятий*** | 6 |
| ***Практическое занятие.*** Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с \_асс\_\_ны\_ем спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 2 |
| ***Лабораторнаяработа.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента  (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 4 |
| ***Тема 2.6.***  *Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьясложного ассортимента* | ***Содержание*** | 4 |
| Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом |
| Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента:варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:  - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и \_асс\_\_ными кусками),  - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);  - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;  - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;  - рыбы, тушеной в горшочке и т.д.  Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. |
| Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП |
| ***Тематика практических, лабораторных занятий*** | 8 |
| ***Практическое занятие.*** Разработка рецептури последовательности приготовленияблюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортиментас учетом требований системыХАССП, СанПиН | 2 |
| ***Лабораторная работа.*** Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 6 |
| ***Тема 2.7.***  *Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента* | ***Содержание*** | 4 |
| Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента |
| Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой |
| Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. |
| Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| ***Тематика практических занятий*** | 8 |
| ***Практическое занятие 17.*** Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 2 |
| ***Лабораторная работа.***  Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 6 |
| ***Тема 2.8.***  *Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента* | ***Содержание*** | 4 |
| Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. |
| Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кроликасложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком;утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жареннойцеликом; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; \_асс\_ной утки; утки горячего копчения,суфле, рулетов из кнельной \_асссы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| ***Тематика практических и лабораторных занятий*** | 8 |
| ***Практическое занятие.*** Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 2 |
| ***Лабораторнаяработа.*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | 6 |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | 6 |
| ***Работа над курсовым проектом***  1. Выбор темы курсовой работы  2. Основные требования к оформлению работы  3. Основные правила представления введения и понятийного аппарата.  4. Основные требования к написанию первой теоретической главы курсовой работы. Правила изложения и представления материала.  5.Основные требования к написанию практической части курсовой работы.  6. Правила работы и представления практических материалов. Работа с таблицами, бланками документов, статистическими данными, схемами.  7.Правила представления выводов по первой и второй главе курсового проекта.  8.Основные правила работы с источниками: дополнительной литературой и интернет-источниками  9.Основные правила к написанию заключения  10. Индивидуальные консультации.  11. Защита курсовой работы. | | 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***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | ***72*** |
| ***Производственная практика по ПМ. 02***  ***Виды работ:***   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | ***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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***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* | ***Содержание*** | *10* |
| Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления |
| Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | *6* |
| ***Практическое занятие.*** Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов ме тодов обслуживания. | *4* |
| ***Тема 1.2.***  *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок* | ***Содержание*** | *11* |
| Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. |
| Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013) |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ***Тема 1.3.***  *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализациихолодных блюд, кулинарных изделий и закусок* | ***Содержание*** | *12* |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними |
| Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | *9* |
| ***Практическое занятие 1.*** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | *3* |
| ***Практическое занятие 2.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | *5* |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | *6* |
|  | ***Консультации*** | *6* |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1***   1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | | *6* |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | ***62*** |
| **МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | ***62*** |
| ***Тема 2.1.***  *Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента* | ***Содержание*** | *2* |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправокна основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка,майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| ***Тема 2.2.***  *Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента* | ***Содержание*** | *4* |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления,рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правиласочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатныхзаправок. |
| Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | *4* |
| ***Практическое занятие.*** Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порцийсалатов сложного ассортимента. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов. | *1* |
| ***Лабораторная работа.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.). | *3* |
| ***Тема 2.3.***  *Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента* | ***Содержание*** | *6* |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов;паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах(из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла).Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | *4* |
| ***Практическое занятие.*** Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций *канапе, холодных закусок сложного ассортимента*. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов. | *1* |
| ***Лабораторная работа.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни | *3* |
| ***Тема 2.4.***  *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента* | ***Содержание*** | *7* |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | *7* |
| ***Практическое занятие.*** Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций *холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента*. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов. | *1* |
| ***Лабораторная работа.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | *6* |
| ***Тема 2.5.***  *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента* | ***Содержание*** | *7* |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мясасложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичисложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичисложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичидля отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | *7* |
| ***Практическое занятие.*** Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций *холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента*. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов. | *1* |
| ***Лабораторная работа.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. | *6* |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | *6* |
|  | ***Консультации*** | *6* |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.***   1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 2. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | *6* |
| ***Учебная практика по ПМ.03***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рациональногорасхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопаснаяэксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | *36* |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03***  ***Виды работ:***   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | *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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***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* | ***Содержание*** | ***10*** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, особености подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента |
| Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |
| ***Практическое занятие.*** Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | ***8*** |
| ***Тема 1.2***  *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков* | ***Содержание*** | ***12*** |
| Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. |
| Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. |
| ***Тема 1.3***  *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков* | ***Содержание*** | ***14*** |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***7*** |
| ***Практическое занятие.*** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов сложного ассортимента. | ***2*** |
| ***Практическое занятие.*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | ***5*** |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | ***6*** |
|  | ***Консультации*** | ***6*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1***  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | ***4*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента** | | ***72*** |
| **МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | ***72*** |
| ***Тема 2.1.***  *Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента* | ***Содержание*** | ***8*** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептурыхолодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета,цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. |
| Правила оформления и отпускахолодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***12*** |
| ***Лабораторная работа 1.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже) | ***6*** |
| ***Лабораторная работа 2.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). | ***6*** |
| ***Тема 2.2.***  *Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента* | ***Содержание*** | ***8*** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. |
| Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***12*** |
| ***Лабораторная работа 4.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса). | ***6*** |
| ***Лабораторная работа 5.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»). | ***6*** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента** | | ***22*** |
| **МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | ***16*** |
| ***Тема 3.1***  *Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента* | ***Содержание*** | ***2*** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептурыхолодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. |
| Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| ***Тема 3.2***  *Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента* | ***Содержание*** | ***6*** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. |
| Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |
| ***Лабораторная работа.***Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента. | ***6*** |
|  | ***Практическое занятие.*** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих напитков сложного ассортимента. | ***2*** |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | ***6*** |
|  | ***Консультации*** | ***6*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.***  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | ***4*** |
| ***Учебная практика по ПМ.04***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженныххолодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | ***36*** |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04***  ***Виды работ:***   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | ***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**

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***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* | ***Содержание*** |  |
| Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. | ***10*** |
| Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства |
| Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий |
| Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования |
| Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***10*** |
| ***Практическое занятие.*** Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа | ***5*** |
| ***Практическое занятие.*** Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр. | ***5*** |
| ***Тема 1.2.***  *Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание*** |  |
| Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера | ***4*** |
| Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ***Тема 1.3.***  *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание*** | ***6*** |
| Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. |
| Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***4*** |
| ***Практическое занятие.***Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды | ***4*** |
| ***Тема 1.4.***  *Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе* | ***Содержание*** | ***7*** |
| Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. |
| Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. |
| Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. |
| Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. |
| Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерких изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |
| ***Практическое занятие.***Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | ***2*** |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | ***6*** |
|  | ***Консультации*** | ***6*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1***   1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | | ***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* | ***Содержание*** | ***12*** |
| Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения |
| Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |
| ***Практическое занятие.***Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов | ***1*** |
| ***Практическое занятие.***Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | ***1*** |
|  | ***Лабораторное занятие***: Приготовление мастики и изделий из нее. | ***6*** |
| ***Тема 2.2.***  ***Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба*** | ***Содержание*** | ***12*** |
| Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста.Выявление дефектов теста и способы их устранения |
| Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |
| ***Практическое занятие.***Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба. | ***2*** |
| ***Лабораторное занятие***: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | ***6*** |
| ***Тема 2.3.***  *Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента* | ***Содержание*** | ***11*** |
| Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста |
| Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. |
| Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. |
| Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения |
| Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |
| ***Практическое занятие.*** Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | ***2*** |
| ***Лабораторное занятие***: Приготовление, оформление сложных мучных кондтерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | ***6*** |
| ***Тема 2.4.***  *Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента* | ***Содержание*** | ***11*** |
| Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. |
| Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. |
| Оценка качества. Условия и сроки хранения |
| Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***14*** |
| ***Практическое занятие.***Расчет сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента | ***2*** |
| ***Лабораторное занятие***: Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | ***6*** |
|  | ***Лабораторное занятие***: Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | ***6*** |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | ***6*** |
|  | ***Консультации*** | ***6*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.***   1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | ***3*** |
| ***Учебная практика по ПМ.05***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | ***72*** |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05***  ***Виды работ:***   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | ***108*** |
| ***Экзамен по модулю*** | | ***12*** |
| ***Всего*** | | ***354*** |

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

**ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала*** | | ***141*** |
| ***Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала*** | | ***71*** |
| ***Тема 1.1.***  *Отраслевые особенности организаций питания* | ***Содержание*** | ***2*** |
| 1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей |
| 2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) |
| 3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита.Общие требования) |
| 4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции. |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** |
| **1.** Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных | *2* |
| ***Тема 1.2.***  *Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню* | ***Содержание*** | ***4*** |
| Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. |
| Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. |
| Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. |
| Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. |
| Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента |
| ***Тематика практических занятий*** | ***4*** |
| 1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям). | ***4*** |
| ***Тема 1.3.***  *Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала* | ***Содержание*** | ***2*** |
| Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. |
| Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. |
| Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов |
| Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. |
| ***Тематика практических занятий*** | ***4*** |
| 1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). | ***4*** |
| ***Тема 1.4.***  *Управление персоналом в организациях питания* | ***Содержание*** | ***9*** |
| 1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.Требования к персоналу). |
| 2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). |
| 3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала.Использование материального стимулирования. |
| 4. Психологические типы характеров работников.Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия |
| 5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам |
| ***Тематика практических занятий*** | ***6*** |
| 1***.***Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений | ***1*** |
| 2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения | ***1*** |
| 3.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» |  |
| 4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения | ***1*** |
| 5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений | ***1*** |
| 6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными | ***1*** |
| 7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник | ***1*** |
| ***Тема 1.5.***  *Текущее планирование деятельности подчиненного персонала* | ***Содержание*** | ***6*** |
| Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания |
| Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). |
| Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени |
| ***Тематика практических занятий*** | ***4*** |
| 1. Планирование производственного задания (программы) | ***2*** |
| 1. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда | ***1*** |
| 1. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени | ***1*** |
| ***Тема 1.6.***  *Расчет основных производственных показателей.*  *Формы документов и порядок их заполнения* | ***Содержание*** | ***12*** |
| Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.  Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. |
| Производительность труда, факторы роста. |
| Методика расчета основных производственных показателей |
| Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. |
| Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. |
| Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета |
| Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения |
| Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции |
| Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. |
| ***Тематика практических занятий*** | ***12*** |
| 1. Расчет производственной мощности | ***2*** |
| 1. Расчет товарооборота | ***2*** |
| 1. Расчет производительности труда | ***1*** |
| 5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. | ***1*** |
| 6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников | ***2*** |
| 1. Оформление документов: дневного заборного листа | ***2*** |
| 1. Разработка нормативно-технологической документации | ***2*** |
| ***Тема 1.7.***  *Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями* | ***Содержание*** | ***2*** |
| ***1.*** Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. |
| ***2.*** Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** |
| 1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции | ***2*** |
| ***Раздел 2.*** *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*  ***МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала*** | | ***70*** |
| ***Тема 2.1.***  *Организацияи контроль текущей деятельности подчиненного персонала* | ***Содержание*** | ***10*** |
| Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.  Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:  - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);  - отпуска на вынос по заказам потребителей;  - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).  Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.  Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка |
| Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. |
| Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциа­ла (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа. |
| Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции. |
| ***Тема 2.2***  ***Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха*** | ***Содержание*** | ***8*** |
| 1***.*** Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов |
| Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. |
| Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. |
| ***Тематика практических занятий*** | ***14*** |
| **1.**Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. | ***8*** |
| **2.** Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося) | ***6*** |
| **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. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.  8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.  9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.  10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.  11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.  12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.  13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.  14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.  15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.  16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.  17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.  18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.  19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.  20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.  21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.  22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.  23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).  25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по 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)***   1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 10. Заключение | | ***20*** |
| ***Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)***  1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:  - характеристики исследуемой организации питания  - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания  - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений  - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).  2. Составление:  - характеристики исследуемой организации питания  - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания  - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений  - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).  3. Разработка, ведение расчетов:  - расчетного плана-меню  - основных производственных показателей  4. Разработка:  - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам  - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)  5. Составление заключения | | ***6*** |
| ***Учебная практика***  Разработка производственной программы  - Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  - Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.  - Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  - Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией  - Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями. | | ***36*** |
| ***Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности)итоговая по модулю (итоговая (концентрированная) практика)***  ***Виды работ:***  1. Ознакомление с Уставом организации питания.  2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.  3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.  4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.  5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.  6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.  7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.  8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.  9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.  10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.  11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.  12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.  13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.  14. Разработка различных видов меню.  15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.  16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.  17. Оценка качества готовой продукции.  18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.  19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.  20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.  21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.  22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.  23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.  25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.  26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.  27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составление счёта-фактуры, товарной накладной, актаоб установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.  28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.  29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, актана отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.  30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений  31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.  32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.  33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.  34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.  35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).  36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).  37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.  38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.  39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.  40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.  41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. | | ***144*** |
| ***консультации*** | | ***6*** |
| ***Экзамен по модулю*** | | ***12*** |
| ***Всего*** | | ***333*** |

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

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | **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. | **Содержание** | | **10** |
| 1  2  3  4  5  6 | Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.  Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей. Приготовление полуфабрикатов.  Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.  Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей.  Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов.  Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации | 2 |
|  | **Практические занятия** | **8** |
| 1 | Определение массы отходов при механической обработке. | 2 |
| 2 | Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости. |
|  | **Практическая работа** | 6 |
| 1 | Приготовление полуфабрикатов из овощей. Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов из овощей. |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа** | ***1*** |
| 2 | Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них»  Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации» |  |
| **Тема 1.2.** Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. | **Содержание** | | **11** |
|  | Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога. | 4 |
|  | Способы минимизации отходов при подготовке продуктов Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи. |
|  | Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование. |
|  | Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога Отпуск, требования к качеству. |
| 5. | Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд. |
| **Практические занятия** | | **7** |
| 1 | Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. | 1 |
|  | **Практическая работа** | 6 |
| 1 | Приготовление блюд из яиц, творога. Органолептическая оценка качества сырья и готового блюда. |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | | ***2*** |
|  | 1  2  3 | Составление таблиц «Требования к качеству круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога»  Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога».  Составление технологических карт. |  |
| .**Тема 1.3.** Приготовление супов и соусов. | **Содержание** | | **14** |
|  | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок. Температурный режим и правила приготовления молочных, холодных и сладких супов Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража. | 2 |
| 2. | Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления основного белого соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления производных от красного и белого соусов. Температурный режим и правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража. | 3 |
| **Практические занятия** | | **9**  3 |
|  | Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов. |
|  | Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов. |
|  | Разработка технологических карт |
|  | **Практическая работа** | 6 |
| 1 | Приготовление супов. Органолептическая оценка качества сырья и готового блюда. |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | | ***2*** |
| 1 | Разработка технологических карт . |
| 2 | Составление таблиц «Требования к качеству супов и сроки реализации». |
| **Тема 1.4.** Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы. | **Содержание** | | **16** |
|  | Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования | 7 |
|  | Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. |
|  | Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. |
|  | Классификация готовых блюд из рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жареной, запеченной и тушеной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске. |
|  | Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. |  |
| **Практические занятия** | | **9**  3 |
|  | Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт. |
| **Контрольная работа.** | |
| **Практическая работа** | | 6 |
| Приготовлениеблюд из рыбы. Органолептическая оценка качества сырья и готового блюда. | |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | | ***2*** |
| 1. | Разработка технологических карт.  Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации» |
| **Тема 1.5.** Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы. | **Содержание** | | **18** |
|  | Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. | 10 |
|  | Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. |
|  | Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых. |
|  | Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации. |
|  | Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования. |
|  | Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса. |
|  | Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы. |
|  | Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы. |
| **Практические занятия** | | **8**  2 |
| 1  2  3  4 | Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья.  Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт |
| **Практическая работа** | | 6 |
| Приготовлениеблюд из мяса. Органолептическая оценка качества сырья и готового блюда. | |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | | ***2*** |
| 1. | Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы, сроки реализации» |
| **Тема 1.6.** Обработка сырья и приготовление холодных блюд и закусок. | **Содержание** | | **10** |
| 1. | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. | 9 |
| 2. | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. |
| 3. | Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья |
| 4. | Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования. |
| 5. | Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических 19 3. 4. 5. операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. |
| 6. | Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. |
| 7. | Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок |
| **Практические занятия** | | **1** |
|  | Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, изготовляемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт. |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:** | | ***1*** |
| 1 | Работа с литературой и сборником рецептур. Разработка технологических карт Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации». |
| **Тема 1.7.** Обработка сырья и приготовление сладких блюд и напитков | **Содержание** | | **11** |
| 1 | Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд. | 5 |
| 2 | Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд. |
| 3 | Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд. |
| 4 | Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации. |
| 5 | Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. |
| 6 | Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления. |
| 7 | Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска. |
| 8 | Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. |
| 9 | Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков. |
| **Практическая работа:** | | **6** |
| 1  2  3 | Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд; горячих сладких блюд; горячих и холодных напитков.  Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.  Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа:** | | ***2*** |
| 1 | Разработка технологических карт. Работа с литературой и сборником рецептур. Составление таблиц «Требования к качеству сладких блюд и напитков, сроки реализации». |
| **Промежуточная аттестация** | | | **12** |
| **КОНСУЛЬТАЦИИ** | | | **6** |
| **МДК 07.02. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.** | | | **116** |
| **Раздел 2. Подготовка сырья и приготовление мучных кондитерских изделий.**  **Содержание** | | | **116** |
| **Тема 2.1.**Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству | **Содержание** | | **4** |
| 1 | Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Мука и крахмал. Сахар-песок и его заменители, мед, патока. Яйца и яичные продукты. |  |
| 2 | Молоко и молочные продукты. Масло сливочное, маргарин, жиры для жарения и масла растительные. Овощи, грибы, плоды, ягоды и крупы |
| 3 | Мясные и рыбные продукты. Пищевые добавки. Разрыхлители теста. Пряности, вкусовые продукты и ароматизаторы. Желирующие вещества |
| **Тема 2.2.** Изготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Тепловая обработка сырья. | **Содержание** | | **10** |
| 1 | Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов, и их расчеты. Фарши. Приготовление и рецептуры несладких фаршей и сладких начинок | 5 |
| 2 | Сиропы, помада, фруктовая начинка, желе. Характеристика и рецептуры сиропов, помад, фруктовой начинке и желе. |
| 3 | Кремы и смеси. Характеристика кремов и смесей. |
| **Практические занятия** | | **5** |
| 1  2  3 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт |  |
| **Тема 2.3.** Замешивание  теста и способы его разрыхления. | **Содержание** | | **2** |
| 1 | Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании. | 1 |
| **Практические занятия** | | **1** |
| 1  2  3 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт |  |
| 1 | Подготовить сообщения на тему: «Виды и использования пищевых добавок при изготовлении кондитерских изделий». Составления таблицы «Способы разрыхления теста». Составление схем приготовления теста. Способы разрыхления теста |  |
| **Тема 2.4.** Дрожжевое тесто и изделия из него. | **Содержание** | | **14** |
| 1  2 | Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста  Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. | 5 |
| 3 | Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. |  |
| 4 | Приготовление опарного теста. Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. Приготовление и рецептуры жаренных изделий из теста. |  |
| 5 | Приготовление дрожжевого слоенного теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого слоенного теста. Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого слоенного теста. |  |
| 6 | Приготовление блинного теста и теста для оладий и изделий из них. 2 111 Приготовление блинного теста и теста для оладий. Приготовление и рецептуры изделий из блинного теста и теста для оладий. |  |
| **Практические занятия** | | **9** |
| 1  2  3 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт | 3 |
| **Практическая работа** | | 6 |
| 1 | Замес дрожжевого теста безопарным способом. |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:** | | ***2*** |
| 1 | Оформление технологических карт приготовления булочек. Технологическая схема приготовлений изделий из дрожжевого теста, приготовленным опарным способом. Реферат «Рецептуры теста для оладий». |  |
| **Тема 2.5.**Бездрожжевое тесто и изделия из него | **Содержание** | | **17** |
| 1 | Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. | 8 |
| 2 | Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. |
| 3 | Приготовление вафельного теста и изделий из него Приготовление и рецептуры изделий. |
| 4 | Приготовление пряничного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. |
| 5 | Приготовление песочного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. |
| 6 | Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. |
| 7 | Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. |
| 8 | Приготовление слоеного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. |
| 9 | Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий. |
| 10 | Приготовление и рецептура печенья из воздушного теста. Приготовление и рецептуры изделий. |  |
| **Практические занятия** | | **9** |
| 1  2 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт. | 3 |
| **Практическая работа**  Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. | | 6 |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа:** | ***2*** |
| 1  2 | Рассчитать количество продуктов для приготовления 1 кг блинчатого пирога.  Составление таблицы «Недостатки бисквитного и слоеного теста и причина их возникновения» |  |
| **Тема 2.6.**Украшение для пирожных и тортов. | **Содержание** | | **2** |
| 1 | Украшения из крема, желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. | 1 |
| 2 | Украшения из помады, глазури, кондира и сахарных мастик. |  |
| **Практические занятия** | | **1** |
| 1  2  3 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | | ***2*** |
|  | 1 | Составление таблицы «Виды отделочных полуфабрикатов». |  |
| **Тема 2.7.** Приготовление пирожных. | **Содержание** | | **18** |
| 1 | Характеристика пирожных и требования к ним. Приготовление и рецептуры бисквитных пирожных. | 9 |
| 2 | Приготовление и рецептуры песочных пирожных. |
| 3 | Приготовление и рецептуры слоеных пирожных. |
| 4 | Приготовление и рецептуры заварных пирожных. |
| 5 | Приготовление и рецептуры воздушных пирожных. |
| 6 | Приготовление и рецептуры миндальных пирожных. |
| 7 | Приготовление и рецептуры пирожных крошковых. Десертных. |
| **Практические занятия** | | **10** |
| 1  2  3 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт | 4 |
| **Практическая работа**  Приготовление пирожных. | | 6 |
| **Тема 2.8.**.Приготовление тортов. | **Содержание** | | **11** |
| 1 | Характеристика тортов. | 6 |
| 2 | Приготовление и рецептура бисквитных ,песочных, слоеных тортов. |
| 3 | Приготовление и рецептуры миндальных, воздушно-ореховых, воздушных тортов. |
| 4 | Хранение и транспортирование пирожных и тортов |
| **Практическая работа:** | | **6** |
| 1 | Приготовление бисквитного торта. |
| **Тема 2.9**.Изделия пониженной калорийности. | **Содержание** | | **6** |
| 1 | Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности. | 4 |
| 2 | Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности. |
| 3 | Приготовление и рецептуры изделий с отварными протертыми овощами. |
| 4 | Приготовление и рецептуры изделий с низким содержанием жира |
| **Практические занятия** | | **2** |
| 1  2  3 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт |  |
| **Тема2.10.** Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий | **Содержание** | | **4** |
| 1 | Приготовление рецептуры восточных кондитерских изделий. | 3 |
| **Практические занятия** | | **1** |
| 1  2  3 | Решение ситуационных задач.  Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.  Составление технологических карт |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа:** | | ***2*** |
| 1 | Технологическая схема приготовления: мютаки «Шемахинские», курабье «Бакинское». |  |
| **Тема2.11.**Качество кондитерской продукции и контроль над ней. | **Содержание** | | **4** |
| 1 | Характеристика современных продуктов питания. | 2  2 |
| 2 | Методы и задачи лабораторного контроля. |
| **Промежуточная аттестация** | | **12** |
|  | **Консультации** | | **6** |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента полуфабрикатов; оценка качества сырья органолептическим методом;  Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, кондитерского сырья.  Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы. Кондитерских полуфабрикатов, оценка качества продукции органолептическим методом, хранение в охлажденном и замороженном виде.  Подготовка муки и крахмала и просеивание муки;  - подготовка сахара, меда, патоки;  - подготовка яиц и яичных продуктов;  - подготовка молока и молочных продуктов;  - подготовка масла, маргарина, жиров для жарки;  - подготовка овощей, фруктов;  - подготовка вкусовых и ароматических веществ;  - подготовка орехов и мака;  - безопасные приемы работы с электрическим оборудованием  - приготовление выпеченных полуфабрикатов.  - приготовление кексов, восточных сладостей, печенья.  - приготовление отделочных полуфабрикатов:  - приготовление пирожных, рулетов:  - приготовление тортов:  **Производственная практика**  **Виды работ**:  Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.  Подготовка муки и крахмала и просеивание муки;  - подготовка сахара, меда, патоки;  - подготовка яиц и яичных продуктов;  - подготовка молока и молочных продуктов;  - подготовка масла, маргарина, жиров для жарки;  - подготовка овощей, фруктов;  - подготовка вкусовых и ароматических веществ;  - подготовка орехов и мака;  - безопасные приемы работы с электрическим оборудованием  - приготовление выпеченных полуфабрикатов.  - приготовление кексов, восточных сладостей, печенья.  - приготовление отделочных полуфабрикатов:  - приготовление пирожных, рулетов:  - приготовление тортов | | | **168**  **216** |
| **Квалификационный Экзамен** | | | **12** |
| **Всего** | | | **632** |

**5.3** **Программа воспитания**

5.3.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:

Конституция Российской Федерации;

Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474   
«О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений   
в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);

распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413;

федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014

Рабочая программа воспитания является обязательной частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело .

Рабочая программа воспитания предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности; реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнерами; предусматривает формирование у обучающихся устойчивой системы нравственных ценностей на основе российских традиционных ценностей; формирование исторического сознания; российской культурной и гражданской идентичности.

Рабочая программа воспитания включает три раздела: целевой, содержательный, организационный.

Сроки реализации рабочей программы воспитания на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования 3 года 10 месяцев.

Исполнители программы воспитания: директор, руководитель структурного подразделения по воспитательной работе, классные руководители, кураторы из числа администрации, преподаватели, педагог-психолог, социальный педагог, руководитель физического воспитания, преподаватель организатор ОБЖ, воспитатели общежития, члены Студенческого совета.

5.3.2 РАЗДЕЛ ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся КГБПОУ «Яровской политехнический техникум». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

**Цель и задачи воспитания обучающихся**

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

Задачи воспитания:

усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);

формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормами правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;

подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт).

Программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

− гражданское воспитание — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России;

- формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

− патриотическое воспитание — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

− духовно-нравственное воспитание — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

− эстетическое воспитание — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

− физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

− профессионально-трудовое воспитание — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков;

- мотивации к творчеству и инновационной деятельности;

- осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

− экологическое воспитание — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального. природопользования; приобретение опыта экологонаправленной деятельности;

− ценности научного познания — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

**Направления воспитания**

Содержание подраздела 1.2. — инвариантное.

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

* **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
* **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
* **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
* **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
* **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
* **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
* **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
* **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

**Целевые ориентиры воспитания**

*Инвариантные целевые ориентиры*

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «.. . формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее — ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

* выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
* использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
* планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
* эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
* осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
* проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
* содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
* использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
* пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

*Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО*

|  |
| --- |
| **Целевые ориентиры** |
| **Гражданское воспитание** |
| Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.  Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.  Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.  Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.  Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.  Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах |
| **Патриотическое воспитание** |
| Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.  Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.  Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.  Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности. |
| **Духовно-нравственное воспитание** |
| Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.  Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.  Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.  Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.  Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России. |
| **Эстетическое воспитание** |
| Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.  Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.  Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.  Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды. |
| **Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия** |
| Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.  Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.  Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.  Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья.  Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.  Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| **Профессионально-трудовое воспитание** |
| Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.  Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.  Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.  Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.  Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.  Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе. |
| **Экологическое воспитание** |
| Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.  Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.  Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.  Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми. |
| **Ценности научного познания** |
| Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.  Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.  Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.  Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.  Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.  Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности |

*Вариативные целевые ориентиры*

|  |
| --- |
| Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности «Поварское и кондитерское дело» |
| Гражданское воспитание |
| понимающий профессиональное значение отрасли, специальности «Поварское и кондитерское дело» для социально-экономического и научно-технологического развития страны; |
| осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни города Яровое, Алтайском крае; |
| Патриотическое воспитание |
| осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность «Поварское и кондитерское дело»; |
| Духовно-нравственное воспитание |
| обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности «Поварское и кондитерское дело», знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики; |
| Эстетическое воспитание |
| демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности «Поварское и кондитерское дело»; |
| использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности; |
| Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия |
| демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по специальности «Поварское и кондитерское дело»; |
| Профессионально-трудовое воспитание |
| применяющий знания о нормах выбранной специальности «Поварское и кондитерское дело», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой; |
| готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли; |
| обладающий опытом эксплуатации, настройки, тестирования, обеспечение работоспособности и функционирования программно-аппаратных средств устройств информационных и коммуникационных систем, компьютерных систем и комплексов, компьютерного и прикладного программного обеспечения и баз данных; |
| обладающий опытом и навыками выявлять и диагностировать неисправности и повреждения; |
| обладающий опытом оформления/составления технической документации в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности «Поварское и кондитерское дело»; |
| Экологическое воспитание |
| ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности; |
| понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью; |
| Ценности научного познания |
| обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности «Поварское и кондитерское дело»; |
| - обладающий знаниями в области программирования, информационных, коммуникационных, компьютерных систем и комплексов, информационных ресурсов, компьютерного и прикладного программного обеспечения, баз данных и навыками работы со специальным оборудованием; |
| проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; |

5.3.3 РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

Уклад техникума

Свои истоки Яровской политехнический техникум берет из истории двух учебных заведений начального профессионального образования, созданных в 70 годы 20 века для строительной и химической промышленности страны в городе Яровое. Профессионально-техническое училище № 30 организовано в 1966 году на базе Алтайского химического предприятия и Славгородское СПТУ-39 организованное в 1970 году на базе Славгородского общестроительного треста. В 2010 году реорганизация объединила эти два учреждения путем присоединения к Профессиональному лицею № 39 Профессионального училища № 30. В 2014 году образовательное учреждение взошло еще на одну ступень своего развития, получив статус техникума и новое имя – краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Яровской политехнический техникум».

Миссия КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»: содействие эффективному решению социально-экономических проблем Алтайского края путем подготовки высококвалифицированных специалистов среднего звена конкурентоспособных на рынке труда, обладающих высокими гражданскими и нравственными качествами, при этом привлекая ресурсы социальных партнеров из реального сектора экономики.

В настоящее время в техникуме осуществляется подготовка по 6 профессиям и 5 специальностям, 8 из которых входят в перечень наиболее востребованных профессий и специальностей в Российской Федерации и Алтайском крае. Сегодня в техникуме реализуются такие специальности как «Информационные системы и программирование», «Прикладная информатика (по отраслям)», «Поварское и кондитерское дело», «Гостиничное дело», «Туризм и гостеприимство» с 2023г., «Сварочное производство». На 30.07.2023 г. в техникуме по очной форме обучения обучалось 574 человека в 25 учебных группах.

Техникум имеет успешный опыт реализации инновационных проектов в статусах базовой площадки и региональных инновационных площадок. Яровской политехнический техникум с 2016г принимает активное участие в чемпионатах «Молодые профессионалы», «Профессионалы». За всю историю чемпионатного движения в Алтайском крае его студенты приняли участие в семи региональных чемпионатах по семи компетенциям, заняв четыре третьих, пять вторых и два первых места. Кроме того, два победителя регионального этапа стали обладателями Медальонов за профессионализм Национального чемпионата «Молодые профессионалы».

Коллектив и студенты техникума являются активными участниками федеральных проектов «Профстажировка 2.0», «Большая перемена», «Демография», «Билет в будущее», «Молодые профессионалы». В 2022 году, получив грант в рамках федерального проекта были открыты две современные учебные мастерские по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело», своими силами оснащена и аккредитована лаборатория по компетенции «Администрирование отеля».

Образовательное учреждение идет в ногу со временем, в 2023 году Яровской политехнический техникум вступил в федеральный проект «Профессионалитет» в составе кластера «Транспорт» в качестве сетевой организации. В этом же году техникум подал заявку на предоставление в 2024 году гранта на создание кластера «Туризм и сфера услуг» в рамках проекта «Профессионалитет», но уже в качестве головной организации

Большую роль в воспитательном процессе играют ключевые мероприятия техникума, являющиеся одним из вариантов совместной деятельности обучающихся и преподавателей. Важной чертой каждого ключевого дела является его коллективный характер на всех стадиях реализации: разработка, планирование, проведение, подведение итогов, анализ результатов. В проведении общих дел присутствует как соревновательность между группами, так и конструктивное межгрупповое и межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность.

Открытость жизни техникума обеспечивается освещением всех важнейших событий в интернет-пространстве: на сайте техникума и в сообществе образовательной организации в социальной сети ВКонтакте и Телеграмм.

Большое влияние на воспитание обучающихся оказывает внеучебная деятельность, организованная, в том числе, через спортивный клуб «Олимп». В техникуме сформирован студенческий актив (командиры групп) . Раз в месяц проводятся заседания студенческого совета, направленные на обсуждение предстоящих мероприятий, выявление возникших проблем у студентов, формирование сплоченности студенческого коллектива, развития у них ответственности.

Яровской политехнический техникум — это учреждение, имеющее свой неповторимый облик, которое развивается и двигается вперёд. Коллектив техникума уверен, что каждый студент может достичь успеха, если предоставить ему такую возможность. Выпускники учреждения являются востребованными специалистами на рынке труда, имеют перспективы дальнейшего совершенствования и развития. Коллектив гордится своей историей, бережет традиции, и, вместе с тем, с уверенностью смотрит в будущее с готовностью к новому, которое еще предстоит познать и понять.

**Модуль «Образовательная деятельность»**

|  |
| --- |
| внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, по специальности «Поварское и кондитерское дело»; |
| включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной специальности «Поварское и кондитерское дело»; ; |
| организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности «Поварское и кондитерское дело»; |
| организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области специальности «Поварское и кондитерское дело»; с применением программных продуктов; |

Модуль «Классное руководство»

|  |
| --- |
| инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности; |
| организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности «Поварское и кондитерское дело»; |

Модуль «Наставничество»

|  |
| --- |
| мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности «Поварское и кондитерское дело»; |
| организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности «Поварское и кондитерское дело»; |

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

|  |
| --- |
| мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты; |
| встречи с известными представителями специальности «Поварское и кондитерское дело»; |
| круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности «Поварское и кондитерское дело»; |

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

|  |
| --- |
| организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности «Поварское и кондитерское дело»;,  выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности «Поварское и кондитерское дело»;,  соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности «Поварское и кондитерское дело»; |
| размещение, поддержание, обновление на территории КГБПОУ "Яровской политехнический техникум" выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью «Поварское и кондитерское дело»; |

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

|  |
| --- |
| профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий по специальности «Поварское и кондитерское дело»; |
| совместные мероприятия, посвященные Дню специальности «Поварское и кондитерское дело»; |

Модуль «Профилактика и безопасность»

|  |
| --- |
| реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в территории КГБПОУ "Яровской политехнический техникум" и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности «Поварское и кондитерское дело»; |
| организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью «Поварское и кондитерское дело»; |
| поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в КГБПОУ "Яровской политехнический техникум", в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности «Поварское и кондитерское дело»; |

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

|  |
| --- |
| организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность «Поварское и кондитерское дело»; |
| организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности «Поварское и кондитерское дело»; презентации, лекции, акции; |
| реализация социальных проектов по специальности «Поварское и кондитерское дело»; разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами; |

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

|  |
| --- |
| организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности «Поварское и кондитерское дело»:  Международный день поваров,  День кондитера, |
| участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности «Поварское и кондитерское дело»; |
| проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик; |
| организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности «Поварское и кондитерское дело»; |
| организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности» «Поварское и кондитерское дело»; |
| проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдения правил работы c информационными, коммуникационными, компьютерными системами и комплексами, информационными ресурсами, базами данных, компьютерным и прикладным программным обеспечением; |

5.3.4 РАЗДЕЛ ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

Кадровое обеспечение

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, руководителя структурного подразделения по воспитательной работе, социального педагога, педагога-психолога, руководителя физического воспитания, преподавателя-организатора ОБЖ, двух воспитателей общежития, классных руководителей, кураторов из числа администрации, преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями должностных инструкций. Также привлекаются социальные партнёры, обеспечивающие проведение мероприятий на условиях соглашений о сотрудничестве.

Нормативно-методическое обеспечение

Устав

Правила внутреннего распорядка обучающихся

Порядок и правила проживания в студенческом общежитии

Положение о мерах социальной поддержке, стипендиальном обеспечении.

Положение об организации воспитательной работы

Режим занятий обучающихся

Порядок применения к обучающимся и снятия мер дисциплинарного взыскания

Положение о студенческом самоуправлении

Положение об организации питания

Положение об общежитиях

Положение о совете профилактики

Положение о совете студенческого спортивного клуба

Положение о порядке перевода, отчисления, восстановления и предоставления академического отпуска

Положение о внешнем виде

Система поощрения социальной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Порядок и система применения мер морального и материального поощрения обучающихся определяется в Правилах внутреннего распорядка для обучающихся.

Обучающиеся поощряются за:

− участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных, спортивных состязаниях, мероприятиях;

− поднятие престижа техникума на международных, всероссийских, региональных, муниципальных олимпиадах, конкурах, турнирах, фестивалях, конференциях;

− общественно-полезную деятельность и добровольный труд на благо техникума и социума;

− благородные высоконравственные поступки.

Техникум применяет следующие виды поощрений:

− поощрение грамотой за успехи в учебной/внеучебной деятельности;

− поощрение дипломом, грамотой, благодарственным письмом за призовые места в конкурсах, мероприятиях в техникуме и за его пределами;

− поощрение благодарственным письмом родителей (законных представителей) обучающихся;

Анализ воспитательного процесса

Основные направления анализа воспитательного процесса:

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

− описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);

− наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;

− взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);

− оценка социально-психологического климата в коллективе (взаимоотношений в педагогическим коллективе, преподавателей и обучающихся, преподавателей и родителей обучающихся);

− наличие разработанных и используемых методических материалов по организации воспитательной деятельности;

− оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

− проводимые в образовательной организации дела и реализованные проекты;

− уровень вовлечённости обучающихся в дела образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;

− включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

− участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);

− профессионально-личностное развитие обучающихся (диагностика, оценка портфолио);

− снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится руководителем структурного подразделения по воспитательной работе, советником директора по воспитанию, педагогом-психологом, социальным педагогом, классными руководителями, с привлечением актива родителей (законных представителей), обучающихся, совета обучающихся.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу. Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого руководителем структурного подразделения по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом.

**Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения целевых ориентиров**

Оценивание осуществляется через сформированность (развитость) ценностных  
отношений, социализированность, самореализованность обучающегося и его участие в  
мероприятиях разного уровня (на уровне группы, техникума, вне техникума), которые отражаются в карте личностного роста.

Оценивание проводится классным руководителем в рамках оценочных процедур в конце учебного года. Для оценивания сформированности целевых ориентиров у обучающихся при освоении программы воспитания классный руководитель может использовать анкетирование, тестирование, интервьюирование, педагогические наблюдения, портфолио обучающихся и т.д., при необходимости привлекая всех участников образовательного процесса.

Карта личностного роста  
сформированность целевых ориентиров   
у обучающихся группы \_\_\_\_ (\_\_\_\_ курс) основной образовательной программы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Вид образовательных  достижений | Критерии оценки | результат |
| 1. | Высокий уровень успеваемости | Средний балл успеваемости за год  **СБ** = **Sоц/Nоц**  **Sоц** – сумма оценок за промежуточную аттестацию  **Nоц -** количество оценок за  промежуточную аттестацию |  |
| 2 | Дополнительное образование студента | 5 баллов за каждые курсы |  |
| 4 | Участие в тематических и предметных  олимпиадах, конкурсах проф.мастерства  (образовательного учреждения,  муниципальный, региональный,  международный) | **Уровень техникума**:   1. балл - участие в качестве слушателя   2 балла - за активное участие;   1. балла –призовое место; 2. 4 балла – организатор;   **Городской уровень:**  1 балл - участие в качестве слушателя  3 балла за активное участие;  4 балла – призовое место;  **Региональный уровень:**  4 балла за активное участие;  6 баллов –призовое место;  **Всероссийский и международный уровень:**  5 баллов за активное участие;  8 баллов – призовое место очное участие в мероприятиях (за исключением внутри техникума) дополнительно+4 балла, призовое место дополнительно +8 баллов |  |
| 5 | Участие в студенческих научно-практических  конференциях, семинарах,  слетах, научных кружках и  других научных и творческих объединениях | **Уровень техникума**:   1. балл - участие в качестве слушателя 2. балла - за активное участие; 3. балла –призовое место; 4. балла – организатор;   **Городской уровень:**   1. балл - участие в качестве слушателя   3 балла за активное участие;  4 балла – призовое место;  **Региональный уровень:**  1 балл - участие в качестве слушателя  4 баллов за активное участие;  6 баллов –призовое место;  **Всероссийский и международный уровень:**  1 балл - участие в качестве слушателя  5 баллов за активное участие;  8 баллов – призовое место очное участие в мероприятиях (за исключением внутри техникума) дополнительно+4 балла, призовое место дополнительно +8 баллов |  |
| 6 | Участие в культурных и  спортивных мероприятиях | **Уровень техникума**:  1 балл - участие в качестве слушателя  2 балла за активное участие;  3 балла –призовое место;  **Городской уровень:**  1 балл - участие в качестве слушателя  3 балла за активное участие;  4 балла – призовое место;  **Региональный уровень:**  1 балл - участие в качестве слушателя  4 балла за активное участие;  6 баллов –призовое место; |  |
| 7 | Публикация статей в печатных изданиях | 5 баллов за каждую статью |  |
| 8 | Участие в студенческих советах и других органах  самоуправления студентов и социально-значимой деятельности | **Разовое поручение – 1б**  **Работа в активе группы – 2б**  **Участие в мероприятиях:**  **Уровень техникума**:  1 балл за участие;  2 балла –призовое место;  **Городской уровень:**  2 балла за участие;  4 балла – призовое место;  **Региональный уровень:**  3 баллов за участие;  6 баллов –призовое место;  **Всероссийский и международный уровень:**  4 баллов за участие;  8 баллов – призовое место очное участие в мероприятиях (за исключением внутри техникума) дополнительно+4 балла, призовое место дополнительно +8 баллов |  |
| **Итого за учебный год** | | |  |

При завершении освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы делается заключение об уровне освоения обучающимся программы воспитания, которое фиксируется в виде «освоена»/ «не освоена».

Результатом уровня освоения программы воспитания является показатель, полученный суммарно из данных, указанных в таблице.

Аттестация обучающихся по освоению образовательной программы в части реализации программы воспитания осуществляется на Педагогическом совете, рассматривающий вопрос допуска обучающихся к ГИА. Педагогический совет при аттестации обучающихся может использовать мнение органов самоуправления группы. Оценка имеет накопительный характер по курсам, для положительного заключения освоения программы воспитания минимальное количество баллов за курс – 20 баллов.

Представленная модель оценивания позволяет классному руководителю (куратору) увидеть динамику развития обучающегося, провести анализ процесса реализации программы воспитания и календарного плана с целью корректировки воспитательной работы на следующий курс обучения, как с группой, так и индивидуально с обучающимся.

Объективность данного оценивания достигается с помощью отбора валидных средств и разнообразия методов оценивания классными руководителями (кураторами), а также всеми участниками образовательного процесса.

Предложенное оценивание выполняет в том числе и мотивирующую функцию: она  
выражается в участии обучающегося в самооценивании своего развития.

**Календарный план воспитательной работы**

В течении учебного года обучающиеся принимают участие в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.рф>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru>;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденном региональном планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др. а также отраслевые профессионально значимые события и праздники.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Календарный план воспитательной работы по специальности  **«Поварское и кондитерское дело»** | | | | | | |
| № | Формы, виды и содержание деятельности | Курсы, группы | | Сроки | | Ответственные |
| **1. Образовательная деятельность** | | | | | | | |
| 1. 1 | Организация участия обучающихся в олимпиадах, он-лайн диктантах по предметам общеобразовательного цикла | | 1-4 | | В течении года | Классные руководители | |
|  | Медиа-беседа «День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год).»  Беседа «День зарождения российской государственности» (862 год) | | 1 – 2курс | | сентябрь | Преподаватель истории, | |
| **2. Классное руководство** | | | | | | | |
| 1. 1 | ЦВЗ Разговоры о важном | | 1-4 курс | | В течении года | Классные руководители | |
|  | Проведение тематических  совещаний с классными руководителями  учебных групп | | 1-4 курс | | 3 месяца | Классные руководители педагог-психолог | |
|  | Проведение тематических  классных часов | | 1-4 курс | | 1 раз в неделю | Классные руководители  Актив групп | |
|  | Классный час «День памяти жертв политических репрессий» | | 1-4 курс | | октябрь | Классные руководители | |
|  | Улица полна неожиданностей.  Причины дорожно-транспортных происшествий и их последствия | | 1-4 курс | | Ноябрь до 15.11 | Классные руководители  Актив групп | |
|  | Ответственность за нарушение  Правил дорожного движения.  Закон Российской Федерации  «О безопасности дорожного  движения | | 1-4 курс | | Ноябрь до 15.11 | Классные руководители  Актив групп | |
| 1. 1 | День матери. Беседа «Самый близкий и родной человек» | | 1-4 курс | | ноябрь | Классные руководители | |
|  | День Героев Отечества. Медиа-беседа «День безымянного солдата» | | 1-4 курс | | декабрь | Классные руководители | |
|  | День Конституции Российской Федерации. Классный час «Конституция-основной закон государства» | | 1-4 курс | | декабрь | Классные руководители | |
|  | Классный час «27 января – День полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады» | | 1-4 курс | | январь | Классные руководители | |
|  | День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943). Медиа-беседа: «Орден мужества на груди планеты Земля!» | | 1-4 курс | | февраль | Классные руководители | |
|  | День воссоединения Крыма с Россией. Классный час «Крымская весна» | | 1-4 курс | | март | Классные руководители | |
|  | День космонавтики. Медиа-беседа « Мой путь к звездам» | | 1 – 4 курс | | Апрель | Классные руководители | |
|  | Праздник весны и труда. Классный час «Жизнь - это труд» | | 1 – 4 курс | | Апрель | Классные руководители | |
|  | День Победы. Час мужества «Немеркнущий подвиг народа» | | 1 – 4 курс | | май | Классные руководители | |
|  | День детских общественных  объединений | | 1 – 4 курс | | май 2023 | Классные руководители  актив групп | |
|  | День славянской письменности и культуры. Классный час «История славянской и русской письменности» | | 1 – 4 курс | | май | Классные руководители | |
|  | Пушкинский день России. Классный час с использованием информационных технологий по теме «Имя, знакомое с детства… Памяти А.С. Пушкина» | | 1 – 4 курс | | июнь | Классные руководители | |
|  | День России. Классный час «Мы сами создаем свою Родину» | | 1 – 4 курс | | июнь | Классные руководители | |
|  | День памяти и скорби. Тематическая беседа «Память пылающих лет...» | | 1 – 4 курс | | июнь | Классные руководители | |
|  | День молодежи. Классный час «27 июня - День молодежи России» | | 1 – 4 курс | | июнь | Классные руководители | |
|  | День семьи, любви и верности | | 1 – 4 курс | | июль | Классные руководители | |
|  | День Государственного Флага Российской Федерации | | 1 – 4 курс | | август | Классные руководители | |
|  | День воинской славы России (Курская битва, 1943) | | 1 – 4 курс | | август | Классные руководители | |
|  | День российского кино | | 1 – 4 курс | | август | Классные руководители | |
| **3. Наставничество** | | | | | | | |
| 1. 1 | Организация подготовки к профессиональным конкурсам по различным компетенциям «Профессионалы» | | 1 – 4 курс | | В течение года | Педагоги-наставники  Наставнические пары обучающийся-обучающийся | |
|  | Организация к участию в конкурсе «Большая перемена» | | 1 – 4 курс | | В течение года | Педагоги-наставники  Наставнические пары обучающийся-обучающийся | |
|  | Подготовка к участие в конкурсах, олимпиадах, форумах, НПК различного уровня | | 1 – 4 курс | | В течение года | Педагоги-наставники  Наставнические пары обучающийся-обучающийся | |
| **4. Основные воспитательные мероприятия** | | | | | | | |
| 1. 1 | Международный день поваров | | 20 октября | |  | Классные руководители преподаватели спец.дисциплин | |
| 1. 2 | День кондитера | | 3 мая | |  |
|  | Участие в церемонии поднятия/спуска государственного флага Российской Федерации в соответствии с утвержденным регламентом | | 1 – 4 курс | | в начале каждой недели (понедельник) | руководитель СП по ВР | |
|  | Торжественная линейка, посвященная Дню Знаний | | 1 | | 01.09.2023 | руководитель СП по ВР | |
|  | «День профтехобразования» | | 1 – 4 курс | | 02.10.2023 | руководитель СП по ВР | |
|  | «День Учителя» | | 1 – 4 курс | | 05.10.2023 | руководитель СП по ВР | |
|  | «Новый год» | | 1 – 4 курс | | 28.12.2023 | руководитель СП по ВР | |
|  | «День защитника Отечества» | | 1 – 4 курс | | 22.02.2023 | руководитель СП по ВР | |
|  | «Международный день 8  марта» | | 1 – 4 курс | | 07.03.2023 | руководитель СП по ВР | |
|  | Масленичный фестиваль | | 1 – 4 курс | | 11-17.03.2024 | руководитель СП по ВР | |
|  | «День Победы» | | 1 – 4 курс | | 07.05.2024 | руководитель СП по ВР | |
|  | «Выпускной » | | 4 курс | | Июнь 2024 | руководитель СП по ВР | |
|  | Организация участия обучающихся в военно-патриотическом движении  «Юнармия» | | 1 – 4 курс | | В течение года | Преподаватель-организатор ОБЖ | |
| **5.** **Организация предметно-пространственной среды** | | | | | | | |
| 1. 1 | Выставка творческих работ ко Дню профтехобразования | | 1 – 4 курс | | 2 октября | руководитель СП по ВР | |
|  | Фото-акция ко Дню матери | | 1 – 4 курс | | 27 ноября | преподаватели, обучающиеся | |
|  | Оформление техникума к Новому году, создание новогодней инсталляции в холле техникума для фотосессий | | 1 – 4 курс | | 14-28 декабря | преподаватели, обучающиеся | |
|  | Оформление техникума ко Дню защитника Отечества, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий | | 1 – 4 курс | | 19-22 февраля | преподаватели, обучающиеся | |
|  | Оформление техникума Международному женскому дню, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий | | 1 – 4 курс | | 1=7 марта | преподаватели, обучающиеся | |
|  | Оформление техникума ко Дню Победы, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий | | 1 – 4 курс | | Май 2024 | преподаватели, обучающиеся | |
|  | Оформление техникума к Дню России, | | 1 – 4 курс | | 01-11 июня | преподаватели, обучающиеся | |
|  | Оформление техникума к Выпускному, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий | | 1 – 4 курс | | 27-28 июня 2024 | преподаватели, обучающиеся | |
| **6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)** | | | | | | | |
| 1. 1 | Организация и проведение собраний для первокурсников | | 1 – 4 курс | | Сентябрь 2023 | Рук СП по ВР Классные руководители учебных групп | |
|  | Организация Лектория для родителей по профилактике зависимостей среди обучающихся | | 1 – 4 курс | | 1 раз в кварта | Рук СП по ВР Классные руководители учебных групп | |
|  | Организация участия родителей в вебинарах | | 1 – 4 курс | | В течение года | Рук СП по ВР Классные руководители учебных групп | |
|  | Организация и проведение онлайн -родительских собраний | | 1 – 4 курс | | В течение года | Рук СП по ВР Классные руководители учебных групп | |
|  | Организация и проведение онлайн -родительских собраний для 1 -4 курсов по вопросу прохождения социально-психологического тестирования | | 1 – 4 курс | | Октябрь 2023 | Рук СП по ВР Классные руководители учебных групп | |
| **7. Студенческое самоуправление** | | | | | | | |
|  | Заседания Студенческого совета | | 1 – 4 курс | | 1 раз в квартал | Рук СП по ВР  председатель ССУ | |
|  | Организация участия обучающихся в Федеральном проекте Российское движение детей и молодежи «Большая перемена» | | 1 – 4 курс | |  | Рук СП по ВР  Классные руководители учебных групп | |
|  | Вовлечение студентов в спортивные секции Спортивного клуба «Олимп» | | 1 – 4 курс | | Сентябрь 2023 | Физорги Совета ССК | |
|  | Выборы председателя, заместителя и секретаря совета старост. Выборы руководителей секторов. Распределение членов Совета по секторам | | 1 – 4 курс | | Сентябрь 2023 | Рук СП по ВР  председатель ССУ | |
|  | Посвящение в первокурсники | | 1 курс | | Ноябрь 2023 | Рук СП по ВР  председатель ССУ | |
|  | Спортивные соревнования «А ну-ка, парни!», посвященные Дню защитника Отечества» | | 1 – 4 курс | | Февраль 2024 | Руководитель физического воспитания, спортивный сектор | |
|  | Конкурс «Мисс техникум» | | 1 – 4 курс | |  | Рук СП по ВР  Классные руководители | |
|  | Организация участия студентов техникума в субботниках | | 1 – 4 курс | | Апрель 20244 | Рук СП по ВР  Классные руководители | |
|  | «Праздник белых журавлей» | | 1 – 4 курс | | 1-8 мая | Рук СП по ВР  председатель ССУ | |
|  | День здоровья | | 1 – 4 курс | | Сентябрь 2023  Апрель 2024 | Руководитель физического воспитания, спортивный сектор | |
| **8. Профилактика и безопасность** | | | | | | | |
| 1. 1 | Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик» | | 1 – 4 курс | | Май - 1 октябрь | Рук СП по ВР  Классные руководители | |
|  | Встреча с инспектором ПДН, секретарем КДНиЗП «Ответственность несовершеннолетних за нарушение ФЗ, КоАП, АК» | | 1 курс | | Первая неделя сентября | Социальный педагог, классные руководители | |
|  | Анкетирование по теме «Алкоголь и молодежь» | | 1 – 4 курс | | 9-13 октября | Педагог-психолог | |
|  | Беседа с инспектором ПДН на тему «Административная ответственность несовершеннолетних» | | 1 – 4 курс | | 9-13 октября | Педагог-психолог | |
|  | Анкетирование по теме «Толерантность» | | 1 – 4 курс | | 1-10 ноября | Педагог-психолог | |
|  | Игра «ВИЧ и СПИД – эпидемия века» (просмотр видеофрагментов, изучение материалов сайта https://стопвичспид.рф/ и ответы на вопросы – командная игра) | | 1 – 4 курс | | 1-8 декабря | Социальный педагог, классные руководители | |
|  | Игра «Знай свои права!» | | 1 – 4 курс | | 7-12 декабря | Социальный педагог, классные руководители | |
|  | Квест «Как провести каникулы безопасно?» | | 1 – 4 курс | | Июнь 2024 | Социальный педагог, классные руководители | |
|  | Проведение заседаний Совета профилактики | | 1 – 4 курс | | ежемесячно | Рук СП по ВР | |
|  | Проведение ППК | | 1 – 4 курс | | 1 раз в квартал | Рук СП по ВР  Педагог-психолог | |
|  | Организация работы службы  примирения | | 1 – 4 курс | | По мере необходимости | Рук СП по ВР  Педагог-психолог  Классные руководители | |
| **9. Социальное партнёрство и участие работодателей** | | | | | | | |
| 1. 1 | Реализация совместных студенческих проектов и мероприятий с АНО «Большая Перемена» | | 1 – 4 курс | | По отдельному графику | Преподаватели-наставники | |
|  | Городская библиотека | | 1 – 4 курс | | По отдельному графику | Ведущий библиотекарь | |
|  | Профориентационные проекты совместно с социальными партнерами, работодателями (встреча с работодателем, проведение мастер -классов, экскурсий семинаров и т.д.) | | 1 – 4 курс | | По отдельному графику | Зам.директора по УПР | |
|  | Посещение профориентационных мероприятий для студентов ЦЗН «Моя Карьера» | | 1 – 4 курс | | По отдельному графику | Зам.директора по УПР | |
| **10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство** | | | | | | | |
| 1. 1 | Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья» | | 1 – 4 курс | | Июнь-сентябрь- | Рук СП по вР | |
|  | Организация участия обучающихся техникума в конкурсе профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» | | 1 – 4 курс | | В течение года | Преподаватели спец.дисциплин, классные руководители | |
|  | Организация участия обучающихся техникума в чемпионате профессионального мастерства «Профессионалы» | | 1 – 4 курс | | В течение года | Преподаватели спец.дисциплин, классные руководители | |
|  | Презентация фестиваля «Мир моей профессии»: - мастер-классы от преподавателей «Учись у профи!» - мастер -классы от студентов старших курсов «Умеешь сам - научи другого!» | | 1 – 4 курс | | По плану недели по специальности | Преподаватели спец.дисциплин, классные руководители | |
|  | Проведение научно - практической конференции | | 1 – 4 курс | | Февраль 2024 | Зам.директора по УМР | |
|  | Конкурс «Лучший по специальности «Информационные системы и программирование»» | | 1-4 курс | |  | Преподаватели, студенты специальности IT | |
| РДДМ «Движение Первых» | | | | | | | |
|  | Знакомство с РДДМ «Привет,  мы – Первые» | | 1 курс | | сентябрь 2023 | Советник директора по воспитанию и по взаимодействию с детскими общественными объединениями активисты РДДМ | |
|  | Выборы председателя,  заместителя и секретаря  РДДМ «Движение первых» | | 1-4 курс | | сентябрь 2023 |
|  | Квизы, квесты, Дни единых действий, акции от РДДМ | | 1-4 курс | | По отдельному плану |

**5.4 Программа формирования универсальных учебных действий**

5.4.1. Целевой раздел.

На уровне среднего общего образования продолжается формирование универсальных учебных действий (далее - УУД), систематизированный комплекс которых закреплен во ФГОС СОО.

Формирование системы УУД осуществляется с учетом возрастных особенностей развития личностной и познавательной сфер обучающихся. УУД целенаправленно формируются в дошкольном, младшем школьном, подростковом возрастах и достигают высокого уровня развития к моменту перехода обучающихся на уровень среднего общего образования. Помимо возрастания сложности выполняемых действий повышается уровень их рефлексивности (осознанности). Именно переход на качественно новый уровень рефлексии выделяет старший школьный возраст как особенный этап в становлении УУД. УУД в процессе взросления из средства успешности решения предметных задач постепенно превращаются в объект рассмотрения, анализа. Развивается также способность осуществлять широкий перенос сформированных УУД на внеучебные ситуации. Выработанные на базе предметного обучения и отрефлексированные, УУД начинают использоваться как универсальные в различных жизненных контекстах.

На уровне среднего общего образования регулятивные действия должны прирасти за счет умения выбирать успешные стратегии в трудных ситуациях, в конечном счете, управлять своей деятельностью в открытом образовательном пространстве. Развитие регулятивных действий тесно переплетается с развитием коммуникативных УУД. Обучающиеся осознанно используют коллективно-распределенную деятельность для решения разноплановых учебных, познавательных, исследовательских, проектных, профессиональных задач, для эффективного разрешения конфликтов. Старший школьный возраст является ключевым для развития познавательных УУД и формирования собственной образовательной стратегии. Появляется сознательное и развернутое формирование образовательного запроса.

Программа развития УУД направлена на повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоение знаний и учебных действий; формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования с учетом выбранной специальности.

Программа формирования УУД призвана обеспечить:

развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений;

формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками;

повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной, социальной деятельности;

создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;

формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческих конкурсах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах и других), возможность получения практико-ориентированного результата;

формирование и развитие компетенций обучающихся в области использования ИКТ, включая владение ИКТ, поиском, анализом и передачей информации, презентацией выполненных;

работ, основами информационной безопасности, умением безопасного использования ИКТ;

формирование знаний и навыков в области финансовой грамотности и устойчивого развития общества.

возможность практического использования приобретенных обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;

подготовку к профессиональной деятельности.

5.4.2. Содержательный раздел.

Программа формирования УУД у обучающихся содержит:

описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов;

описание особенностей реализации основных направлений и форм

учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов.

Содержание основного общего образования определяется программой основного общего образования. Предметное учебное содержание фиксируется в рабочих программах.

Разработанные по всем учебным предметам рабочие программы (далее - РП) отражают определенные во ФГОС СОО УУД в трех своих компонентах:

как часть метапредметных результатов обучения в разделе "Планируемые результаты освоения учебного предмета на уровне основного общего образования";

в соотнесении с предметными результатами по основным разделам и темам учебного содержания;

в разделе "Основные виды деятельности" тематического планирования.

Описание реализации требований формирования УУД в предметных результатах и тематическом планировании по отдельным предметным областям.

*Русский язык и литература.*

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых фактов и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально-смысловых типов, жанров; устанавливать основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов; сопоставлять текст с другими произведениями русской и зарубежной литературы, интерпретациями в различных видах искусств;

выявлять закономерности и противоречия в языковых фактах, данных в наблюдении (например, традиционный принцип русской орфографии и правописание чередующихся гласных и другие); при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко-литературного процесса; анализировать изменения (например, в лексическом составе русского языка) и находить закономерности; формулировать и использовать определения понятий; толковать лексическое значение слова путём установления родовых и видовых смысловых компонентов, отражающих основные родо-видовые признаки реалии;

выражать отношения, зависимости, правила, закономерности с помощью схем (например, схем сложного предложения с разными видами связи); графических моделей (например, при объяснении правописания гласных в корне слова, правописании "н" и "нн" в словах различных частей речи) и другие;

разрабатывать план решения языковой и речевой задачи с учётом анализа имеющихся данных, представленных в виде текста, таблицы, графики и другие;

оценивать соответствие результатов деятельности её целям; различать верные и неверные суждения, устанавливать противоречия в суждениях и корректировать текст;

развивать критическое мышление при решении жизненных проблем с учётом собственного речевого и читательского опыта.

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, заложенную в художественном произведении, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов; сопоставлять текст с другими произведениями русской и зарубежной литературы, интерпретациями в различных видах искусств;

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

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

формулировать вопросы исследовательского характера (например, о лексической сочетаемости слов, об особенности употребления стилистически окрашенной лексики и другие);

выдвигать гипотезы (например, о целях использования изобразительно-выразительных средств языка, о причинах изменений в лексическом составе русского языка, стилистических изменений и другие), обосновывать, аргументировать суждения;

анализировать результаты, полученные в ходе решения языковой и речевой задачи, критически оценивать их достоверность;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей (например, при подборе примеров о роли русского языка как государственного языка Российской Федерации, средства межнационального общения, национального языка русского народа, одного из мировых языков и другие);

уметь переносить знания в практическую область, освоенные средства и способы действия в собственную речевую практику (например, применять знания о нормах произношения и правописания, лексических, морфологических и других нормах); уметь переносить знания, в том числе полученные в результате чтения и изучения литературных произведений, в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, проявлять устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур;

владеть научным типом мышления, научной терминологией, ключевыми понятиями и методами современного литературоведения; определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации из энциклопедий, словарей, справочников; средств массовой информации, государственных электронных ресурсов учебного назначения; оценивать достоверность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;

создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и её целевой аудитории, выбирать оптимальную форму её представления и визуализации (презентация, таблица, схема и другие);

владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

владеть различными видами монолога и диалога, формулировать в устной и письменной форме суждения на социально-культурные, нравственно-этические, бытовые, учебные темы в соответствии с темой, целью, сферой и ситуацией общения; правильно, логично, аргументированно излагать свою точку зрения по поставленной проблеме;

пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков;

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; корректно выражать своё отношение к суждениям собеседников, проявлять уважительное отношение к оппоненту и в корректной форме формулировать свои возражения, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы;

логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать свою точку зрения; самостоятельно выбирать формат публичного выступления и составлять устные и письменные тексты с учётом цели и особенностей аудитории;

осуществлять совместную деятельность, включая взаимодействие с людьми иной культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе гуманистических ценностей, взаимопонимания между людьми разных культур;

принимать цели совместной деятельности, организовывать, координировать действия по их достижению;

оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат;

уметь обобщать мнения нескольких людей и выражать это обобщение в устной и письменной форме;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным;

участвовать в дискуссии на литературные темы, в коллективном диалоге, разрабатывать индивидуальный и (или) коллективный учебный проект.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

самостоятельно составлять план действий при анализе и создании текста, вносить необходимые коррективы;

оценивать приобретённый опыт, в том числе речевой; анализировать и оценивать собственную работу: меру самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки и другие;

осуществлять речевую рефлексию (выявлять коммуникативные неудачи и их причины, уметь предупреждать их), давать оценку приобретённому речевому опыту и корректировать собственную речь с учётом целей и условий общения;

давать оценку новым ситуациям, в том числе изображённым в художественной литературе; оценивать приобретенный опыт с учетом литературных знаний;

осознавать ценностное отношение к литературе как неотъемлемой части культуры; выявлять взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях.

*Иностранный язык.*

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

анализировать, устанавливать аналогии между способами выражения мысли средствами иностранного и родного языков;

распознавать свойства и признаки языковых единиц и языковых явлений иностранного языка; сравнивать, классифицировать и обобщать их;

выявлять признаки и свойства языковых единиц и языковых явлений иностранного языка (например, грамматических конструкции и их функций);

сравнивать разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке;

различать в иноязычном устном и письменном тексте - факт и мнение;

анализировать структурно и содержательно разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке с целью дальнейшего использования результатов анализа в собственных высказывания;

проводить по предложенному плану небольшое исследование по установлению особенностей единиц изучаемого языка, языковых явлений (лексических, грамматических), социокультурных явлений;

формулировать в устной или письменной форме гипотезу предстоящего исследования (исследовательского проекта) языковых явлений; осуществлять проверку гипотезы;

самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого наблюдения за языковыми явлениями;

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

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

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

использовать в соответствии с коммуникативной задачей различные стратегии чтения и аудирования для получения информации (с пониманием основного содержания, с пониманием запрашиваемой информации, с полным пониманием);

полно и точно понимать прочитанный текст на основе его информационной переработки (смыслового и структурного анализа отдельных частей текста, выборочного перевода);

фиксировать информацию доступными средствами (в виде ключевых слов, плана, тезисов);

оценивать достоверность информации, полученной из иноязычных источников, критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

соблюдать информационную безопасность при работе в сети Интернет.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

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

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

выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковых систем (текст, таблица, схема и другие) в соответствии с коммуникативной задачей;

осуществлять смысловое чтение текста с учетом коммуникативной задачи и вида текста, используя разные стратегии чтения (с пониманием основного содержания, с полным пониманием, с нахождением интересующей информации);

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

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

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

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

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

выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

оказывать влияние на речевое поведение партнера (например, поощряя его продолжать поиск совместного решения поставленной задачи);

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

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

*Математика и информатика.*

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

выявлять качества, характеристики математических понятий и отношений между понятиями; формулировать определения понятий;

устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;

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

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

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

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

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

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение;

проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, понятия, процедуры, по выявлению зависимостей между объектами, понятиями, процедурами, использовать различные методы;

самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений, прогнозировать возможное их развитие в новых условиях.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

выбирать информацию из источников различных типов, анализировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; систематизировать и структурировать информацию, представлять ее в различных формах;

оценивать надежность информации по самостоятельно сформулированным критериям, воспринимать ее критически;

выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи;

анализировать информацию, структурировать ее с помощью таблиц и схем, обобщать, моделировать математически: делать чертежи и краткие записи по условию задачи, отображать графически, записывать с помощью формул;

формулировать прямые и обратные утверждения, отрицание, выводить следствия; распознавать неверные утверждения и находить в них ошибки;

проводить математические эксперименты, решать задачи исследовательского характера, выдвигать предположения, доказывать или опровергать их, применяя индукцию, дедукцию, аналогию, математические методы;

создавать структурированные текстовые материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных технологий, использовать табличные базы данных;

использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов, оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

воспринимать и формулировать суждения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах;

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

представлять логику решения задачи, доказательства утверждения, результаты и ход эксперимента, исследования, проекта в устной и письменной форме, подкрепляя пояснениями, обоснованиями в вербальном и графическом виде; самостоятельно выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории;

участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, "мозговые штурмы" и другие), используя преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач; планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы; обобщать мнения нескольких людей;

выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды; оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей и корректировать с учетом новой информации;

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

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

оценивать соответствие результата цели и условиям, меру собственной самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки, приобретенный опыт; объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности.

*Естественнонаучные предметы.*

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических, химических, биологических явлениях, например, анализировать физические процессы и явления с использованием физических законов и теорий, например, закона сохранения механической энергии, закона сохранения импульса, газовых законов, закона Кулона, молекулярно-кинетической теории строения вещества, выявлять закономерности в проявлении общих свойств у веществ, относящихся к одному классу химических соединений;

определять условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений), например, инерциальная система отсчёта, абсолютно упругая деформация, моделей газа, жидкости и твёрдого (кристаллического) тела, идеального газа;

выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций;

применять используемые в химии символические (знаковые) модели, уметь преобразовывать модельные представления при решении учебных познавательных и практических задач, применять модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и химических реакций;

выбирать наиболее эффективный способ решения расчетных задач с учетом получения новых знаний о веществах и химических реакциях;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, например, анализировать и оценивать последствия использования тепловых двигателей и теплового загрязнения окружающей среды с позиций экологической безопасности; влияния радиоактивности на живые организмы безопасности; представлений о рациональном природопользовании (в процессе подготовки сообщений, выполнения групповых проектов);

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, например, объяснять основные принципы действия технических устройств и технологий, таких как: ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, телефон, СВЧ-печь; и условий их безопасного применения в практической жизни.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

проводить эксперименты и исследования, например, действия постоянного магнита на рамку с током; явления электромагнитной индукции, зависимости периода малых колебаний математического маятника от параметров колебательной системы;

проводить исследования зависимостей между физическими величинами, например: зависимости периода обращения конического маятника от его параметров; зависимости силы упругости от деформации для пружины и резинового образца; исследование остывания вещества; исследование зависимости полезной мощности источника тока от силы тока;

проводить опыты по проверке предложенных гипотез, например, гипотезы о прямой пропорциональной зависимости между дальностью полёта и начальной скоростью тела; о независимости времени движения бруска по наклонной плоскости на заданное расстояние от его массы;

формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами, например, описывать изученные физические явления и процессы с использованием физических величин, например: скорость электромагнитных волн, длина волны и частота света, энергия и импульс фотона;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области деятельности, например, распознавать физические явления в опытах и окружающей жизни, например: отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света (на базовом уровне);

уметь интегрировать знания из разных предметных областей, например, решать качественные задачи, в том числе интегрированного и межпредметного характера; решать расчётные задачи с неявно заданной физической моделью, требующие применения знаний из разных разделов школьного курса физики, а также интеграции знаний из других предметов естественно-научного цикла;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, например, решать качественные задачи с опорой на изученные физические законы, закономерности и физические явления (на базовом уровне);

проводить исследования условий равновесия твёрдого тела, имеющего ось вращения; конструирование кронштейнов и расчёт сил упругости; изучение устойчивости твёрдого тела, имеющего площадь опоры.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации, подготавливать сообщения о методах получения естественнонаучных знаний, открытиях в современной науке;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач, использовать информационные. технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления информации при подготовке сообщений о применении законов физики, химии в технике и технологиях;

использовать IT-технологии при работе с дополнительными источниками информации в области естественнонаучного знания, проводить их критический анализ и оценку достоверности.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

аргументированно вести диалог, развернуто и логично излагать свою точку зрения;

при обсуждении физических, химических, биологических проблем, способов решения задач, результатов учебных исследований и проектов в области естествознания; в ходе дискуссий о современной естественнонаучной картине мира;

работать в группе при выполнении проектных работ; при планировании, проведении и интерпретации результатов опытов и анализе дополнительных источников информации по изучаемой теме; при анализе дополнительных источников информации; при обсуждении вопросов межпредметного характера (например, по темам "Движение в природе", "Теплообмен в живой природе", "Электромагнитные явления в природе", "Световые явления в природе").

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики, химии, биологии, выявлять проблемы, ставить и формулировать задачи;

самостоятельно составлять план решения расчётных и качественных задач по физике и химии, план выполнения практической или исследовательской работы с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение в групповой работе над учебным проектом или исследованием в области физики, химии, биологии; давать оценку новым ситуациям, возникающим в ходе выполнения опытов, проектов или исследований, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения при решении качественных и расчетных задач;

принимать мотивы и аргументы других участников при анализе и обсуждении результатов учебных исследований или решения физических задач.

*Общественно-научные предметы.*

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

характеризовать, опираясь на социально-гуманитарные знания, российские духовно-нравственные ценности, раскрывать их взаимосвязь, историческую обусловленность, актуальность в современных условиях;

самостоятельно формулировать социальные проблемы, рассматривать их всесторонне на основе знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов;

устанавливать существенные признак или основания для классификации и типологизации социальных явлений прошлого и современности; группировать, систематизировать исторические факты по самостоятельно определяемому признаку, например, по хронологии, принадлежности к историческим процессам, типологическим основаниям, проводить классификацию стран по особенностям географического положения, формам правления и типам государственного устройства;

выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи подсистем и элементов общества, например, мышления и деятельности, экономической деятельности и проблем устойчивого развития, макроэкономических показателей и качества жизни, изменениями содержания парниковых газов в атмосфере и наблюдаемыми климатическими изменениями;

оценивать с опорой на полученные социально-гуманитарные знания, социальные явления и события, их роль и последствия, например, значение географических факторов, определяющих остроту глобальных проблем, прогнозы развития человечества, значение импортозамещения для экономики нашей страны;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, например, связанные с попытками фальсификации исторических фактов, отражающих важнейшие события истории России.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности для формулирования и обоснования собственной точки зрения (версии, оценки) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники социальной информации разных типов; представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты для описания (реконструкции) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории;

формулировать аргументы для подтверждения/опровержения собственной или предложенной точки зрения по дискуссионной проблеме из истории России и всемирной истории и сравнивать предложенную аргументацию, выбирать наиболее аргументированную позицию;

актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; самостоятельно составлять алгоритм решения географических задач и выбирать способ их решения с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений при выполнении практических работ;

проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов изучения социальных явлений и процессов в социальных науках, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование, метод моделирования и сравнительно-исторический метод; владеть элементами научной методологии социального познания.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов и различать в ней события, явления, процессы; факты и мнения, описания и объяснения, гипотезы и теории, обобщать историческую информацию по истории России и зарубежных стран;

извлекать социальную информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, осуществлять анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

оценивать достоверность, легитимность информации на основе различения видов письменных исторических источников по истории России и всемирной истории, выявления позиции автора документа и участников событий, основной мысли, основной и дополнительной информации, достоверности содержания.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

владеть различными способами общения и взаимодействия с учетом понимания особенностей политического, социально-экономического и историко-культурного развития России как многонационального государства, знакомство с культурой, традициями и обычаями народов России;

выбирать тематику и методы совместных действий с учетом возможностей каждого члена коллектива при участии в диалогическом и полилогическом общении по вопросам развития общества в прошлом и сегодня;

ориентироваться в направлениях профессиональной деятельности, связанных с социально-гуманитарной подготовкой.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи с использованием исторических примеров эффективного взаимодействия народов нашей страны для защиты Родины от внешних врагов, достижения общих целей в деле политического, социально-экономического и культурного развития России;

принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, используя социально-гуманитарные знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции.

Особенности реализации основных направлений и форм учебно-исследовательской и проектной деятельности в рамках урочной и внеурочной деятельности.

ФГОС СОО определяет *индивидуальный проект* как особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность, призванную обеспечивать формирование у них опыта применения УУД в жизненных ситуациях, навыков учебного сотрудничества и социального взаимодействия со сверстниками, взрослыми, на уровне среднего общего образования, имеет свои особенности.

На уровне среднего общего образования исследование и проект выполняют в значительной степени функции инструментов учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни и культуры. Более активной становится роль самих обучающихся, которые самостоятельно формулируют предпроектную идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и другое. Начинают использоваться элементы математического моделирования и анализа как инструмента интерпретации результатов исследования. Важно, чтобы проблематика и методология индивидуального проекта были ориентированы на интеграцию знаний и использование методов двух и более учебных предметов одной или нескольких предметных областей.

На уровне среднего общего образования обучающиеся определяют параметры и критерии успешности реализации проекта. Презентация результатов проектной работы может проводиться не в техникуме, а в том социальном и культурном пространстве, где проект разворачивался. Если это социальный проект, то его результаты должны быть представлены местному сообществу или сообществу волонтерских организаций. Если бизнес-проект - сообществу бизнесменов, деловых людей.

На уровне среднего общего образования приоритетными направлениями проектной и исследовательской деятельности являются: социальное; бизнес-проектирование; исследовательское; инженерное; информационное.

Результатами учебного исследованиями могут быть научный доклад, реферат, макет, опытный образец, разработка, информационный продукт, а также образовательное событие, социальное мероприятие (акция).

Результаты работы оцениваются по определенным критериям. Для учебного исследования главное заключается в актуальности избранной проблемы, полноте, последовательности, обоснованности решения поставленных задач. Для учебного проекта важно, в какой мере практически значим полученный результат, насколько эффективно техническое устройство, программный продукт, инженерная конструкция и другие.

Организация педагогического сопровождения индивидуального проекта должна осуществляться с учетом специфики профиля обучения, а также образовательных интересов обучающихся. При этом целесообразно соблюдать некий общий алгоритм педагогического сопровождения индивидуального проекта, включающий вычленение проблемы и формулирование темы проекта, постановку целей и задач, сбор информации/исследование/разработка образца, подготовку и защиту проекта, анализ результатов выполнения проекта, оценку качества выполнения.

Процедура публичной защиты индивидуального проекта организована в рамках промежуточной аттестации по учебному предмету «Индивидуальный проект». На защите проекта обучающимся должна быть обеспечена возможность:

представить результаты своей работы в форме письменных отчетных материалов, готового проектного продукта, устного выступления и электронной презентации;

публично обсудить результаты деятельности с обучающимися, педагогами, родителями, специалистами-экспертами, организациями-партнерами;

получить квалифицированную оценку результатов своей деятельности от членов педагогического коллектива и независимого экспертного сообщества (представители вузов, научных организаций и других).

Регламент проведения защиты проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны доводятся до обучающихся заранее. По возможности, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны разрабатываться и обсуждаться с обучающимися. Оценке должна подвергаться не только защита реализованного проекта, но и динамика изменений, внесенных в проект от момента замысла (процедуры защиты проектной идеи) до воплощения; при этом должны учитываться целесообразность, уместность, полнота этих изменений, соотнесенные с сохранением исходного замысла проекта. Для оценки проектной работы создается экспертная комиссия, в которую входят педагоги и представители администрации техникума, представители местного сообщества и тех сфер деятельности, в рамках которых выполняются проектные работы;

5.4.3. Организационный раздел.

Условия реализации программы формирования УУД обеспечивают совершенствование компетенций проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся.

Условия реализации программы формирования УУД включают:

укомплектованность техникума педагогическими, руководящими и иными работниками;

уровень квалификации педагогических и иных работников техникума;

непрерывность профессионального развития педагогических работников техникума, реализующей в том числе и образовательную программу среднего общего образования.

Педагогические кадры должны иметь необходимый уровень подготовки для реализации программы формирования УУД, что может включать следующее:

педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся старшей школы;

педагоги прошли курсы повышения квалификации, посвященные ФГОС СОО;

педагоги участвовали в разработке программы по формированию УУД или участвовали в внутритехникумовском семинаре, посвященном особенностям применения выбранной программы по УУД;

педагоги могут строить образовательную деятельность в рамках учебного предмета в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;

педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;

педагоги владеют методиками формирующего оценивания;

педагоги умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одного или нескольких предметов.

Наряду с общими можно выделить ряд специфических характеристик организации образовательного пространства старшей школы, обеспечивающих формирование УУД в открытом образовательном пространстве:

сетевое взаимодействие техникума с другими организациями среднего профессионального и дополнительного образования, с учреждениями культуры;

обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся (разнообразие форм получения образования в техникуме, обеспечение возможности выбора обучающимся формы получения образования, уровня освоения предметного материала, преподавателя, учебной группы);

использование дистанционных форм получения образования как элемента индивидуальной образовательной траектории обучающихся;

обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность, в том числе в деятельность социального проектирования и социального предпринимательства;

обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;

обеспечение широкой социализации обучающихся как через реализацию социальных проектов, так и через организованную разнообразную социальную практику: работу в волонтерских организациях, участие в благотворительных акциях, марафонах и проектах.

К обязательным условиям успешного формирования УУД относится создание методически единого пространства внутри образовательной организации как во время уроков, так и вне их.

**5.5. План внеурочной деятельности.**

План внеурочной деятельности краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Яровской политехнический техникум» обеспечивает введение в действие и реализацию требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и определяет общий и максимальный объем нагрузки обучающихся в рамках внеурочной деятельности, состав и структуру направлений и форм внеурочной деятельности по группам.

План внеурочной деятельности разработан с учетом требований следующих нормативных документов:

- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа Министерства федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014

образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; с учетом внесенных изменений в данный документ.

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010 № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»;

- Письма Минобрнауки РФ от 12.05.2011 № 03-296 «Об организации внеурочной деятельности при введении федерального государственного образовательного стандарта общего образования (далее - ФГОС СОО);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный Приказом Министерства просвещения Российской Федерации 27 июля 2022 г. N 629;

- Устава КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

- федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014;

- Дополнительные общеобразовательные (общеразвивающие) программы, реализуемые в техникуме.

Учебные планы ориентированы на реализацию ФГОС СПО с учетом СОО и достижение запланированных результатов обучения.

Обучение по ППКРС является профильным, предусматривает организацию активных форм творческой, самостоятельной деятельности обучающихся, выполнение ими работ исследовательского характера. Учебные программы имеют логическое продолжение в рабочей программе воспитания и дополнительных общеразвивающих программах.

План внеурочной деятельности является частью образовательной программы.

Под внеурочной деятельностью в рамках реализации ФГОС СОО следует понимать образовательную деятельность, осуществляемую в формах, отличных от аудиторно-урочной, и направленную на достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования.

Цель внеурочной деятельности: содействие в обеспечении достижения планируемых результатов, обучающихся в соответствии с основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального образования, направленной на формирование:

- интеллектуального, культурного и профессионального развития человека, подготовки квалифицированных специалистов среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворения потребностей личности в углублении и расширении образования.

- с учетом требований ФГОС СОО: приобщение к общекультурным и национальным ценностям, информационным технологиям:

формирования коммуникативной, этической, социальной, гражданской компетентности;

воспитания толерантности, навыков здорового образа жизни;

формирования чувства гражданственности и патриотизма, правовой культуры, осознанного отношения к профессиональному самоопределению;

достижения обучающимися необходимого для жизни в обществе социального опыта и формирования принимаемой обществом системы ценностей;

достижения метапредметных результатов;

формирования познавательной мотивации и интересов обучающихся, их готовности и способности к сотрудничеству и совместной деятельности с обществом и окружающими людьми.

**Задачи внеурочной деятельности:**

- изучить интересы и потребности обучающихся, привлечь их к занятиям в системе внеурочной деятельности;

- определить содержание, формы, методы работы с обучающимися в рамках внеурочной деятельности;

- создать условия для функционирования единого воспитательного пространства в образовательной сети техникума общеобразовательные организации - профессиональные образовательные организации - организации дополнительного образования - объединения работодателей и их объединений, общественные объединения, осуществляющие деятельность в сфере образования;

- разнообразить виды творческой деятельности для наиболее полного удовлетворения интересов и потребностей, обучающихся в объединениях различной направленности;

- оптимизировать учебную нагрузку обучающихся;

- разработать специальные формы и методы работы, формирующие творческую и социальную активность обучающихся.

Организация внеурочной деятельности.

Внеурочная деятельность с обучающимися организуется во второй половине дня, в соответствии с расписанием и с учетом общего количества часов недельной нагрузки по внеурочной деятельности, а также с учетом необходимости разгрузки последующих учебных дней.

**Обеспечение учебного плана**

План внеурочной деятельности обеспечивает выполнение гигиенических требований к режиму образовательного процесса, установленных СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях», и предусматривает организацию внеурочной деятельности в учебных группах, реализующих федеральные государственные образовательные стандарты среднего общего образования и среднего профессионального образования. Образовательное учреждение укомплектовано педагогическими кадрами и обладает материально-технической базой для осуществления обучения согласно данному плану внеурочной деятельности.

План внеурочной деятельности реализуется в соответствии с запросом обучающихся, их родителей (законных представителей). Для изучения запроса изучаются потребности, интересы обучающихся посредством анкетирования и опроса родителей и обучающихся.

**Ожидаемые результаты внеурочной деятельности обучающихся**

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

- личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

- метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

- предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

В ходе внеурочной деятельности обучающиеся получают практические навыки, необходимые для жизни, формируют собственное мнение, развивают свою коммуникативную культуру. Обучающиеся ориентированы на формирование положительного отношения к базовым общественным ценностям; приобретение обучающимися социального опыта и навыков самостоятельного общественного действия.

В соответствии с образовательной программой, внеурочная деятельность должна иметь следующие результаты:

достижение обучающимися функциональной грамотности;

формирование познавательной мотивации, определяющей постановку образования;

успешное овладение учебной дисциплины учебного плана;

сознательное отношение к труду и будущей профессиональной деятельности;

высокие коммуникативные навыки;

сохранность физического здоровья обучающихся.

**Направления и формы внеурочной деятельности**

Внеурочная деятельность в техникуме реализуется через модули Рабочей программы воспитания:

1) Инвариантные модули:

- Модуль «Ключевые общетехникумовские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании». Основные направления мероприятий по данному модулю в соответствии с Рабочей программой воспитания:

* гражданско – патриотическое,
* культурно – творческое,
* здоровьесберегающее и спортивное,
* экологическое
* бизнес-ориентирующее

- Модуль «Классное руководство и наставничество»

- Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования»

- Модуль «Студенческое самоуправление»

- Модуль «Развитие карьеры»

- Модуль «Работа с родителями»

2) Вариантные модули:

- Модуль «Студенческие и социальные медиа»

- Модуль «Организация предметно-эстетической среды»

3) Дополнительные модули:

- Модуль «Профилактическая работа».

Внеурочная деятельность обучающихся организуется через следующие формы: экскурсии, объединения дополнительного образования, спортивные секции студенческого спортивного клуба, конференции, студенческое самоуправление, акции, олимпиады, соревнования, конкурсы, фестивали, поисковые и научные исследования, общественно-полезные практики, проектная деятельность и др.

Для реализации внеурочной деятельности в техникуме организована модель внеурочной деятельности. Она заключается в оптимизации всех внутренних ресурсов учебного заведения, его партнеров и сторонних организаций, осуществляющих образовательную и социальную деятельность. В ее реализации принимают участие все педагогические работники (преподаватели, классные руководители учебных групп (кураторы), руководитель физического воспитания, педагог-организатор ОБЖ, педагог-психолог, социальный педагог, воспитатели, ведущий библиотекарь, преподаватели, реализующие дополнительные общеразвивающие программы)

Координирующую роль внеурочной деятельности обучающихся выполняет классный руководитель учебной группы, который в соответствии со своими функциями и задачами: взаимодействует с педагогическими работниками, а также учебно-вспомогательным персоналом образовательного учреждения; организует в учебной группе образовательный процесс, оптимальный для развития положительного потенциала личности обучающихся в рамках деятельности коллектива; организует систему отношений через разнообразные формы воспитывающей деятельности коллектива учебной группы, в том числе, через органы самоуправления; организует социально значимую, творческую деятельность обучающихся; ведёт учёт посещаемости занятий внеурочной деятельности.

Преимущества оптимизационной модели состоят в минимизации финансовых расходов на внеурочную деятельность, создании единого образовательного и методического пространства в техникуме, содержательном и организационном единстве всех его структурных подразделений.

Внеурочная деятельность для обучающихся осуществляется в соответствии с учебным планом, календарным графиком учебного процесса и расписанием занятий.

Продолжительность занятий внеурочной деятельности составляет 45 минут. Начало занятий внеурочной деятельностью с понедельника по пятницу во второй половине дня, окончание учебного процесса в соответствии с расписанием.

Минимальное количество наполняемости в группе при проведении занятий внеурочной деятельности составляет не менее 15 человек.

При организации внеурочной деятельности реализуются дополнительные общеобразовательные (общеразвивающие) программы. На их изучение установлено определенное количество часов в неделю в соответствии с рабочей программой преподавателя. Курсы реализуются в соответствии с расписанием по внеурочной деятельности по программам, утвержденным Дополнительной общеобразовательной программой техникума. Основные направления, по которым реализуются курсы спортивное.

На изучение несистемных (тематических) занятий установлено общее количество часов в год в соответствии с рабочей программой воспитания. Тематические занятия реализуются в рамках календарного воспитательного плана и проводятся в свободной форме, с учетом основных направлений плана внеурочной деятельности и с учетом скользящего графика проведения мероприятий, конкурсов, олимпиад, спортивных соревнований. Возможно проведение занятий с группой обучающихся, с учетом их интересов и индивидуальных особенностей.

Промежуточная аттестация в рамках внеурочной деятельности не проводится.

# РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы**

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

6.1.2 Техникум, реализуя программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

6.1.2.2. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов)**:**

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**Перечень специальных помещений Материально-техническое оснащение учебных кабинетов, лабораторий, мастерских по специальности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс УД, ПМ | Дисциплины и МДК учебного плана | Название кабинетов и лабораторий | Перечень учебного оборудования |
| ОУП.01 | Русский язык | Кабинет русского языка и литературы | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, хрестоматии. |
| ОУП.02 | Литература | Кабинет русского языка и литературы | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, хрестоматии. |
| ОУП.03 | История | кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОУП.04 | Обществознание | кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОУП.05 | География | Кабинет географии и основ экологического природопользования | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОУП.06 | Иностранный язык | Кабинет иностранного языка (немецкий);  Кабинет иностранного языка (английский); | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, словари. |
| ОУП.07 | Математика | Кабинет математики; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-математиков и др.). |
| ОУП.08 | Информатика | кабинет-лаборатория информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран);  наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты)  печатные и экранно-звуковые средства обучения;  расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);  учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование; |
| ОУП.09 | Физическая культура | Спортивный зал;  Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  Стрелковый тир | Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки, перекладина гимнастическая, щиты баскетбольные, стол теннисный,  сетка баскетбольная, сетка волейбольная,  маты гимнастические  скакалка, ракетка теннисная, лыжи пластиковые, лыжи спортивные, палки лыжные, секундомер  рулетка 50м, мяч баскетбольный,  мяч футбольный, мяч  волейбольный |
| ОУП.10 | Основы безопасности жизнедеятельности | Кабинет основ безопасности жизнедеятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.  тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.; тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде; |
| ОУП.11 | Физика | кабинет физики, электротехники и автоматизации производства | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование. |
| ОУП.12 | Химия | Кабинет химии и биологии | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование. |
| ОУП.13 | Биология | Кабинет химии и биологии | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование. |
| ОУП.14 | Индивидуальный проект | Кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОГСЭ.02 | История | Кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Кабинет иностранного языка (немецкий);  Кабинет иностранного языка (английский); | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, словари. |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Спортивный зал;  Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  Стрелковый тир | Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки, перекладина гимнастическая, щиты баскетбольные, стол теннисный,  сетка баскетбольная, сетка волейбольная,  маты гимнастические  скакалка, ракетка теннисная, лыжи пластиковые, лыжи спортивные, палки лыжные, секундомер  рулетка 50м, мяч баскетбольный,  мяч футбольный, мяч  волейбольный |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | кабинет деловой культуры; культуры профессионального общения | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, хрестоматии. |
| ЕН.01 | Химия | Кабинет химии, биологии; лаборатория химии; микробиологии, санитарии и гигиены;  Лаборатория Химия | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование.  Аппарат для дистилляции воды  Набор ареометров  Баня комбинированная лабораторная  Весы технические с разновесами  Весы аналитические с разновесами  Весы электронные учебные до 2 кг  Гигрометр (психрометр)  Колориметр-нефелометр фотоэлектрический  Колонка адсорбционная  Магнитная мешалка  Нагреватель для пробирок  рН-метр милливольметр  Печь тигельная  Спиртовка  Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями  Установка для титрования  Центрифуга демонстрационная  Шкаф сушильный  Электроплитка лабораторная  Посуда:  Бюксы  Бюретка прямая с краном или оливой  вместимостью 10 мл, 25 мл  Воронка лабораторная  Колба коническая разной емкости  Колба мерная разной емкости  Кружки фарфоровые  Палочки стеклянные  Пипетка глазная  Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью  Пипетка с делениями разной вместимостью  Пробирки Стаканы химические разной емкости  Стекла предметные  Стекла предметные с углублением для капельного анализа  Ступка и пестик  Тигли фарфоровые  Цилиндры мерные  Чашка выпарительная  Вспомогательные материалы: Банка с притертой пробкой  Бумага фильтровальная  Вата гигроскопическая  Груша резиновая для микробюреток и пипеток  Держатель для пробирок  Ерши для мойки колб и пробирок  Капсулаторка  Карандаши по стеклу  Кристаллизатор  Ножницы  Палочки графитовые  Трубки резиновые соединительные.  Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов  (штатив физический с 2-3) лапками Штатив для пробирок  Щипцы тигельные  Фильтры беззольные  Трубки стеклянные  Трубки хлоркальциевые  Стекла часовые  Эксикатор  Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек). |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | Кабинет географии; экологии, экологических основ природо-пользования; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | кабинет организации и технологии розничной торговли; микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены; организации хранения и контроля запасов сырья; товароведения пищевых продуктов  Лаборатория Химия | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование:  Аппарат для дистилляции воды  Набор ареометров  Баня комбинированная лабораторная  Весы технические с разновесами  Весы аналитические с разновесами  Весы электронные учебные до 2 кг  Гигрометр (психрометр)  Колориметр-нефелометр фотоэлектрический  Колонка адсорбционная  Магнитная мешалка  Нагреватель для пробирок  рН-метр милливольметр  Печь тигельная  Спиртовка  Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями  Установка для титрования  Центрифуга демонстрационная  Шкаф сушильный  Электроплитка лабораторная  Посуда:  Бюксы  Бюретка прямая с краном или оливой  вместимостью 10 мл, 25 мл  Воронка лабораторная  Колба коническая разной емкости  Колба мерная разной емкости  Кружки фарфоровые  Палочки стеклянные  Пипетка глазная  Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью  Пипетка с делениями разной вместимостью  Пробирки Стаканы химические разной емкости  Стекла предметные  Стекла предметные с углублением для капельного анализа  Ступка и пестик  Тигли фарфоровые  Цилиндры мерные  Чашка выпарительная  Вспомогательные материалы: Банка с притертой пробкой  Бумага фильтровальная  Вата гигроскопическая  Груша резиновая для микробюреток и пипеток  Держатель для пробирок  Ерши для мойки колб и пробирок  Капсулаторка  Карандаши по стеклу  Кристаллизатор  Ножницы  Палочки графитовые  Трубки резиновые соединительные.  Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов  (штатив физический с 2-3) лапками Штатив для пробирок  Щипцы тигельные  Фильтры беззольные  Трубки стеклянные  Трубки хлоркальциевые  Стекла часовые  Эксикатор  Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек). |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | кабинет организации и технологии розничной торговли; микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены; организации хранения и контроля запасов сырья; товароведения пищевых продуктов | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование. |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ОП.04 | Организация обслуживания | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | кабинет экономики отрасли, менеджмента и управления персоналом; основ маркетинга; права, правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности; документационного обеспечения управлением | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | кабинет экономики отрасли, менеджмента и управления персоналом; основ маркетинга; права, правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности; документационного обеспечения управлением | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедийный проектор методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | кабинет-лаборатория информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран);  наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты)  печатные и экранно-звуковые средства обучения;  расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);  учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование; |
| ОП.08 | Охрана труда | Кабинет основ безопасности жизнедеятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.  тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.; тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде; |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | Кабинет основ безопасности жизнедеятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.  тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.; тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде; |
| ОП.10 | Финансовая грамотность | экономики и бухгалтерского учета; предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ОП.11 | Эффективное поведение на рынке труда | экономики и бухгалтерского учета; предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании | экономики и бухгалтерского учета; предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ОП.13 | Сервисные технологии в ресторанном деле | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| ПМ. 01 | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | | |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| 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** | | | |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| **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** | | |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| **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** | | |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |
| **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** | | |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| **ПМ 06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | | |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | кабинет экономики отрасли, менеджмента и управления персоналом; основ маркетинга; права, правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности; документационного обеспечения управлением | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)** | | |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания | кабинет технологического оборудования, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства; организации обслуживания в общественном питании | Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий |
| УП | Учебная практика | «Учебная кухня ресторана»    «Учебный кондитерский цех»; | Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).  Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Конвекционная печь или жарочный шкаф;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Овощерезка или процессор кухонный;  Слайсер;  Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Газовая горелка (для карамелизации);  Набор инструментов для карвинга;  Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная.  Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).  Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные  Конвекционная печь  Микроволновая печь  Подовая печь (для пиццы)  Расстоечный шкаф  Плита электрическая  Шкаф холодильный  Шкаф морозильный  Шкаф шоковой заморозки  Льдогенератор  Фризер  Тестораскаточная машина (настольная)  Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)  Тестомесильная машина (настольная)  Миксер (погружной)  Мясорубка  Куттер или процессор кухонный  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  Пресс для пиццы  Лампа для карамели  Аппарат для темперирования шоколада  Газовая горелка (для карамелизации)  Термометр инфрокрасный  Термометр со щупом  Овоскоп  Машина для вакуумной упаковки  Производственный стол с моечной ванной  Производственный стол с деревянным покрытием  Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  Моечная ванна (двухсекционная)  Стеллаж передвижной |
| ПП | Производственная практика | Базы практик на предприятиях общественного питания  Кухня организации питания:  Кондитерский цех организации питания: | Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Конвекционная печь или жар;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Диспенсер для подогрева тарелок;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Овощерезка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Лампа для карамели;  Аппарат для темперирования шоколада;  Сифон;  Газовая горелка (для карамелизации);  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная.  Весы настольные электронные  Конвекционная печь  Микроволновая печь  Подовая печь (для пиццы)  Расстоечный шкаф  Плита электрическая  Шкаф холодильный  Шкаф морозильный  Шкаф шоковой заморозки  Тестораскаточная машина (настольная)  Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  Тестомесильная машина (настольная)  Миксер (погружной)  Мясорубка  Куттер  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  Пресс для пиццы  Лампа для карамели  Аппарат для темперирования шоколада  Сифон  Газовая горелка (для карамелизации)  Термометр инфрокрасный  Термометр со щупом  Овоскоп  Машина для вакуумной упаковки  Производственный стол с моечной ванной  Производственный стол с деревянным покрытием  Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  Моечная ванна (двухсекционная)  Стеллаж передвижной |

**6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы**

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс УД, ПМ | Дисциплины и МДК учебного плана | Ф.И.О. преподавателя, квалификация, уровень образования, образовательное учреждение, курсы повышения квалификации |
| ОУП.01 | Русский язык | Филинкова Ирина Валерьевна, высшая квалификационная категория, ВО, ФГБОУ ВО «Алтайский гос. пед. Университет, «Русский язык и литература», бакалавр, 2019г, курсы КПК 2022г |
| ОУП.02 | Литература | Шнайдер Галина Викторовна – первая квалификационная категория, ВО, ГОУ ВПО «Новосибирский государственный педагогический университет», 2006 г, Учитель начальных классов; проф. Переподготовка ООО «Инфоурок», 2019г, Учитель русского языка и литературы, КПК АИРО, 2022г |
| ОУП.03 | История | Тютюнников Виталий Юрьевич – высшая квалификационная категория, ВО, Барнаульский государственный пед. университет, учитель истории, КПК АИРО, 2022г |
| ОУП.04 | Обществознание | Гелевера Юлия Витальевна, СПО, Славгородский педагогический колледж, педагог доп. образования, КПП, 2023г, «Преподавание обществознания и права в ОО» |
| ОУП.05 | География | Синибабнова Елена Владимировна – высшее, Уральский государственный педагогический университет, 2000г, учитель географии, КПК 2021г |
| ОУП.06 | Иностранный язык | Алтапкина Наталья Геннадьевна – первая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО БПУ, учитель немецкого языка, ФГБОУ ВПО АГПА Английский язык, КПК АКИПКРО, 2021г:  Пантелеева Дина Анатольевна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский гос. пед. университет, учитель немецкого языка; КПК АКИПКРО, 2021г |
| ОУП.07 | Математика | Соломенникова Наталья Евгеньевна - ВО, НОУ ВПО «Санкт – Петербургская академии управления и экономики», 2008г;  ООО «Инновационный центр образования и воспитания», проф. переподготовка 2022г, «Преподавание математики в образова-тельных организациях» |
| ОУП.08 | Информатика | Рыкунова Нэлли Витальевна – высшая квалификационная категория, ВО, Славгородский пед колледж, 2006г, учитель информатики; ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет 2012г, Информатика в экономике; КПК АИРО, 2021г |
| ОУП.09 | Физическая культура | Сладкомедова Елена Сергеевна – высшая квалификационная категория, ВО, Барнаульский ГПУ, педагог по физической культуре, КПК АИРО, 2022г |
| ОУП.10 | Основы безопасности жизнедеятельности | Прохоренко Галина Алексеевна, ВО, Академия государственной про-тивопожарной службы МЧС России, 2005 г., «Пожарная безопасность», КПП 2023г, «Преподавание основ безопасности жизнедеятельности в ОО» |
| ОУП.11 | Физика | Мысина Ирина Александровна – высшая квалификационная категория, ВО, Барнаульский государственный педагогический институт, учитель физики средней школы, КПК 2021г |
| ОУП.12 | Химия | Чепрасова О.А. – высшая квалификационная категория, ВО, Сибирский университет потребительской  Кооперации, 2011г., КПП 2023г «Биология и химия: теория и методика преподавания в профессиональном образовании» |
| ОУП.13 | Биология | Чепрасова О.А. – высшая квалификационная категория, ВО, Сибирский университет потребительской  Кооперации, 2011г., КПП 2023г «Биология и химия: теория и методика преподавания в профессиональном образовании» |
| ОУП.14 | Индивидуальный проект | Гелевера Юлия Витальевна, СПО, Славгородский педагогический колледж, педагог доп. образования, КПП, 2023г, «Преподавание обществознания и права в ОО» |
| ДУП.01 | География Алтайского края | Синибабнова Елена Владимировна – высшее, Уральский государственный педагогический университет , 2000г, учитель географии, КПК 2022г |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Тютюнников Виталий Юрьевич – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский государственный пед. университет, учитель истории, КПК АИРО, 2022г |
| ОГСЭ.02 | История | Тютюнников Виталий Юрьевич – высшая квалификационная категория, ВО, Барнаульский государственный пед. университет, учитель истории, КПК АИРО, 2022г |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Алтапкина Наталья Геннадьевна – первая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО БПУ, учитель немецкого языка, ФГБОУ ВПО АГПА Английский язык, КПК АКИПКРО, 2021г:  Пантелеева Дина Анатольевна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский гос. пед. университет, учитель немецкого языка; КПК АКИПКРО, 2021г |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Сладкомедова Елена Сергеевна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский ГПУ, педагог по физической культуре, КПК АКИПКРО, 2022г |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | Волошина Наталья Сергеевна – высшее, Негосударственное аккредитованное частное образовательное учреждение ВПО «Современная гуманитарная академия», 2012г, «Психология», Бакалавр психологии, КПК КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж, 2022г |
| ЕН.01 | Химия | Чепрасова О.А. – высшая квалификационная категория, ВО, Сибирский университет потребительской  Кооперации, 2011г., КПП 2023г «Биология и химия: теория и методика преподавания в профессиональном образовании» |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | Синибабнова Елена Владимировна – высшее, Уральский государственный педагогический университет, 2000г, учитель географии, КПК 2021г |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | Чепрасова Ольга Александровна– высшее, Сибирский университет потребительской  кооперации,«Технология продуктов общественного питания», инженер, КПК АКИПКРО, 2022г |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | Чепрасова Ольга Александровна– высшее, Сибирский университет потребительской  кооперации,«Технология продуктов общественного питания», инженер, КПК АКИПКРО, 2022г |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее, Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АИРО 2023г |
| ОП.04 | Организация обслуживания | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее, Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АИРО 2023г |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Утешова Анна Леонидовна – ВО, НОУ ВПО «Московская академия предпринимательства при правительстве Москвы», 2012г, Менеджер, проф. Переподготовка ООО «Инфоурок», «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 2021г |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | Утешова Анна Леонидовна – ВО, НОУ ВПО «Московская академия предпринимательства при правительстве Москвы», 2012г, Менеджер, проф. Переподготовка ООО «Инфоурок», «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 2021г |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Рыкунова Нэлли Витальевна – высшее, Славгородский пед колледж, 2006г, учитель информатики; ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет 2012г, Информатика в экономике; КПК АНО ДО «Сибирский институт непрерывного дополнительного образования, КПК, 2022г |
| ОП.08 | Охрана труда | Карпова Ирина Ивановна – высшее, Иркутский институт инженеров железнодорожного транспорта, ВПО «Пензенский государственный технический университет», педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования, КПК АНОДПО «Сибирский институт практической психологии, педагогики и социальной работы, 2022г |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | Прохоренко Галина Алексеевна, ВО, Академия государственной про-тивопожарной службы МЧС России, 2005 г., «Пожарная безопасность», КПП 2023г, «Преподавание основ безопасности жизнедеятельности в ОО» |
| ОП.10 | Финансовая грамотность | Якунина Елена Николаевна– высшая квалификационная категория, высшее, Павлодарский педагогический институт, 1993г, Учитель начальных классов в средней школе, проф. переподготовка ФГБОУ «Омский государственный университет, 2014г., «Экономика и управление», КПК АИРО, 2022г |
| ОП.11 | Эффективное поведение на рынке труда | Утешова Анна Леонидовна – высшее, НОУ ВПО «Московская академия предпринимательства при правительстве Москвы», менеджер КПК 2021г |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании | Гольм Оксана Николаевна – среднее профессиональное, КГОУ СПО «Славгородский аграрный техникум», коммерсант, ООО «Образовательный центр» г. Славгород, проф. переподготовка «Бухгалтерский учет», «Бухгалтер», 2018г, КПК 2022г |
| ОП.13 | Сервисные технологии в ресторанном деле | Чепрасова Ольга Александровна– высшее, Сибирский университет потребительской Кооперации ,«Технология продуктов общественного питания», инженер, КПК АКИПКРО, 2022г |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее, Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АИРО 2023г |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее, Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АИРО 2023г |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее, Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АИРО 2023г |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее, Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АИРО 2023г |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее, Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АИРО 2023г |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее, Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АИРО 2023г |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее, Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АИРО 2023г |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее, Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АИРО 2023г |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее, Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АИРО 2023г |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее, Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АИРО 2023г |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | Чепрасова Ольга Александровна, высшее, высшая кв. категория, Сибирский университет потребительской кооперации, 2011г, КПК 2022г |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее, Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АИРО 2023г |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий |
| УП | Учебная практика | Поддубная Анжела Владимировна, мастер п/о – среднее профессиональное, Алтайский техникум  механизации и учёта, Бухгалтер, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», 2021г  Сытник Анастасия Валерьевна, мастер п/о – среднее профессиональное, Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза, технолог, КПК 2021г |

**6.3 Учебно-методическое обеспечение программ**

ООП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Техникум обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы техникума объединены в локальную сеть, со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет. В читальных залах обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс УД, ПМ | Дисциплины и МДК учебного плана | Наименование и краткая характеристика библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронно-библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз  данных) |
| ОУП.01 | Русский язык | Рыбченкова Л.М., Русский язык. 10-11 класс. Учебник. Базовый уровень,М.:Просвещение,2023  Учебно-методические материалы  Войтелева Т.М. Русский язык . Сборник упражнений.- М.:Академия,2018  Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы  <http://school-collection.edu.ru/> Единая национальная коллекция цифровых образовательных ресурсов  [*http://schools.techno.ru*](http://schools.techno.ru/) обновляемые тексты учебников и методических книг  [**http://slovari.gramota.ru/**](http://slovari.gramota.ru/) — справочно-информационный портал словарей русского языка.  В помощь молодому педагогу <http://skolakras.narod.ru/>  ВМО учителей русского языка и литературы <http://websib.ru/vmrus/>  Виртуальное методическое объединение учителей русского языка и литературы<http://www.edu.nsu.ru/vmrus/>  Кабинет русского языка и литературы <http://ruslit.ioso.ru/>  Урок литературы: методико-литературный интернет-сервер [http://mlis.ru](http://mlis.ru/)  Методика преподавания литературы <http://metlit.nm.ru/>  Журнал о русском языке <http://www.gramota.ru/mag_new.html>  Филолог: научно-методический журнал <http://www.philolog.pspu.ru/>  Парадигма: журнал <http://res.krasu.ru/paradigma/>  Словесник: альманах <http://slovesnik-oka.narod.ru/index.htm> |
| ОУП.02 | Литература | Лебедев Ю.В. Литература. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 1,2,М.: Просвещение,2023  Михайлов О.Н., Шайтанов И.О., Чалмаев В.А. и др. / Под ред. Журавлёва В.П. Литература. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть1, 2 .-М.:Просвещение,2023  Учебно-методические материалы  Обернихина Г.А. Литература : Практикум.- М.: Академия, 2018  Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы  [**http://www.klassika.ru**](http://www.klassika.ru):8014 — электронная библиотека классической русской литературы — прозы и поэзии, а также биографий авторов.  [http://www.vavilon.ru](http://www.vavilon.ru/) библиотека современной русской литературы;  [*www.bookz.ru*](http://www.bookz.ru/) книги, справочники, журналы и словари в электронном виде.  [*www.ImWerden*.*de*](http://imwerden.de/cat/modules.php?name=books) собрание авторских чтений своих произведений в аудио- и видеоформатах  [**http://www.nrl.ru**](http://www.nrl.ru) Российская национальная библиотека  [**http://magazines.russ.ru/**](http://magazines.russ.ru/) — электронная библиотека современных литературных журналов России:  Стихи.ru: электронный журнал современной литературы [http://www.stihi.ru](http://www.stihi.ru/)  Русский переплет: литературный журнал <http://www.pereplet.ru/>  Лимб: журнал современной поэзии <http://limb.dat.ru/>  Журнальный зал: электронная библиотека современных литературных журналов России [http://magazines.russ.ru](http://magazines.russ.ru/)  Урок литературы: методико-литературный интернет-сервер [http://mlis.ru](http://mlis.ru/)  Методика преподавания литературы <http://metlit.nm.ru/> |
| ОУП.03 | История | Учебники  Горинов М.М. Данилов А.А. История. История России 1914-1945 . 10 класс. Ч.I,2022  Горинов М.М. Данилов А.А. История. История России 1914-1945 . 10 класс. Ч.I,2022  Данилов А.А. История. История России 1914-1945 . 11 класс. Ч.I,2022  Данилов А.А. История. История России 1946- начало ХХI века . 11 класс. Ч.II,2022  Сороко-Цюпа О.С. Всеобщая история. Новейшая история 1914-1945. 10 класс, 2022  Сороко-Цюпа О.С. Всеобщая история. Новейшая история 1946- начало XXI века. 11 класс, 2022  Учебно-методические материалы  Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы  Historic.ru: исторический портал <http://historic.ru/>  Auditorium.ru: информационно-образовательный портал<http://www.auditorium.ru/aud/about/index.php>  Альманах фонда “Демократия”: документы по истории России<http://www.idf.ru/almanah.shtml>  Виртуальная библиотека по истории государства и права<http://www.stepanov01.narod.ru/library/catalog.htm>  Виртуальное методическое объединение преподавателей общественных дисциплин [http://vmoisto.narod.ru](http://vmoisto.narod.ru/)  Вторая Мировая война: история <http://ww2.kulichki.ru/> |
| ОУП.04 | Обществознание | Боголюбов Л.Н., Городецкая Н.И., Лазебникова А.Ю. и др. / Под ред. Боголюбова Л.Н., Лазебниковой А.Ю. Обществознание. 10,11 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023 |
| ОУП.05 | География | Максаковский В.П. География. 10-11 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023  Петрусюк О.А География: Практикум. – М.: Академия, 2018 |
| ОУП.06 | Иностранный язык | Бим И.Л., Лытаева М.А. Немецкий язык. 11 класс. Учебник. Базовый уровень,М.: Просвещение,2023  Афанасьева О.В., Дули Д., Михеева И.В. и др. Английский язык. 11 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023  Учебно-методические материалы  Изучение и преподавание иностранных языков [http://teach-learn.narod.ru](http://teach-learn.narod.ru/)  Multi Kulti: изучение иностранных языков [http://www.multikulti.ru](http://www.multikulti.ru/)  Современные методы обучения английскому языку<http://www.gimn13.tl.ru/peace/index.htm>  Anglo: уроки английского языка <http://anglo.h1.ru/>  Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы  Английский язык: каталог интернет-ресурсов [http://www.english.ru](http://www.english.ru/)  Немецкий язык: подборка ссылок [http://deutschesprache.ru](http://deutschesprache.ru/)  1000 словарей: каталог словарей и переводчиков<http://www.primavista.ru/dictionary/>  Webster Dictionary: электронная версия словаря <http://www.m-w.com/dictionary.htm>  English Space <http://www.englspace.km.ru/>  Hello! online: интернет-журнал для изучающих английский язык <http://www.hello-online.ru/index.php>  School English: газета для изучающих английский язык [http://schoolenglish.ru](http://schoolenglish.ru/)  [http://www.eslpod.com/website/index new.html#](http://www.eslpod.com/website/index_new.html%23) — подкасты на разные темы для изучающих английский язык |
| ОУП.07 | Математика | Алимов Ш. А., Колягин Ю. М., Ткачёва М. В. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа 10-11 класс. Учебник Базовый и углублённый уровни, М.: Просвещение,2023  Учебно-методические материалы  Башмаков М.И. Математика. Задачник М.: Академия, 2016,2018 учебное пособие  Башмаков М.И. Математика: Сборник задач профессиональной направленности.-М.: Академия, 2016,2018 учебное пособие  Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы   * Образовательный математический сайт Exponenta.ru - <http://www.exponenta.ru> * Портал Allmath.ru — Вся математика в одном месте - <http://www.allmath.ru> * Прикладная математике: справочник математических формул, примеры и задачи с решениями - <http://www.pm298.ru> * Учимся по Башмакову – Математика в школе - <http://www.bashmakov.ru> * Планета “Математика”: программы и ссылки <http://math.child.ru/> * Математика: пособия, задачи, решения <http://www.allmath.ru/> * Математика: элементарная и высшая (на англ. яз.)<http://www4.geometry.net/math.html> * Математика: система поиска программных библиотек (на англ. яз.)<http://gams.nist.gov/> * Прикладная геометрия: электронный журнал <http://www.mai.ru/~apg/index.htm> * МИФ: журнал по математике, информатике и физике для школьников<http://www.eunnet.net/mif/> * EqWorld: мир математических уравнений <http://eqworld.ipmnet.ru/indexr.htm> * Математический калейдоскоп: случаи, фокусы, парадоксы <http://mathc.chat.ru/>   Математические этюды [http://www.etudes.ru](http://www.etudes.ru/) (2-е изд) : учеб. Пособие. — М., 2018 |
| ОУП.08 | Информатика | Босова Л.Л., Босова А.Ю. Информатика. 10,11 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023  Учебно-методические материалы  Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум.- М.: Академия,2018,  Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы  [**http://ict.edu.ru/**](http://ict.edu.ru/) портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»  Естественно-научный образовательный портал <http://en.edu.ru/>  Блокнот учителя информатики <http://edu.h1.ru/>  Информатика: студенческий портал [http://www.inffac.narod.ru](http://www.inffac.narod.ru/)  Портал по теоретической информатике [http://teormin.ifmo.ru](http://teormin.ifmo.ru/)  Электронная библиотека учебных материалов по информационным технологиям<http://www.libray.narod.ru/> |
| ОУП.09 | Физическая культура | Лях В. И. Физическая культура. 10-11 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023  Учебно-методические материалы  Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы  Материалы для учителей физкультуры <http://trainer.h1.ru/>  Молодежный и детский спорт: портал <http://www.abcsport.ru/>  Информационные технологии обучения в преподавании физической культуры<http://cnit.ssau.ru/do/articles/fizo/fizo1> |
| ОУП.10 | Основы безопасности жизнедеятельности | Хренников Б. О., Гололобов Н. В., Льняная Л. И., Маслов М. В./ Под ред. Егорова С. Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10,11 класс. Учебник, М.: Просвещение,2023  Дежурный Л.И. Оказание первой помощи. 10-11 классы. Учебное пособие, М.: Просвещение,2023  Учебно-методические материалы  Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности. Практикум. М.: Академия,2013, учебник  Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы  [http://www.ssga.ru/AllMetodMaterial/metod\_mat\_for\_ioot/metodichki/bgd/oglavlenie\_1.html](http://www.metod-kopilka.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.ssga.ru%2FAllMetodMaterial%2Fmetod_mat_for_ioot%2Fmetodichki%2Fbgd%2Foglavlenie_1.html) Электронный учебник по безопасности жизнедеятельности (можно использовать при изучении отдельных тем в старших классах)  http://kuhta.clan.su  Журнал «Основы безопасности жизнедеятельности»  http://theobg.by.ru/index.htm  Нормативные документы, методические материалы по ОБЖ  http://www.alleng.ru/edu/saf1.htm-ОБЖ - билеты, ответы, уроки.  http://www.alleng.ru/edu/saf3.htm-Книги, пособия по ОБЖ  http://satinoschool.narod.ru/test1/p1aa1.html-методическое пособие для учителей ОБЖ    http://b23.ru/hsnc Учебное пособие по ОСНОВАМ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ.    http://b23.ru/hsb9  Учебные атласы по медицинской подготовке.  Сам себе 03: безлекарственная помощь <http://emergency.kulichki.net/>  Искусство выживания <http://www.goodlife.narod.ru/>  Vitalis: школа-выживания <http://www.cross.ru/bg/> |
| ОУП.11 | Физика | Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б., Чаругин В.М. / Под ред. Парфентьевой Н.А. Физика.10, 11 класс. Учебник. Базовый и углублённый уровни, М.: Просвещение,2023 |
| ОУП.12 | Химия | Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия. 10,11 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023 |
| ОУП.13 | Биология | Пасечник В.В., Каменский А.А., Рубцов A.M. и др. /Под ред. Пасечника В.В. Биология. 10,11 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023 |
| ОУП.14 | Индивидуальный проект | Половкова М. В., Носов А. В., Половкова Т. В., Майсак М.А. Экология. Индивидуальный проект. Актуальная экология. 10-11 класс. Учебник, М.: Просвещение,2023 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Горелов А.А. Основы философии (17-е изд.) учебник 2016  Основы философии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2016. - 312 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL. - ISBN 978-5-16-009885-2.  http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=460750009885-2.  http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=460750 |
| ОГСЭ.02 | История | Артемов В.В. История.- М.: Академия, 2019.  Орлов А.С. Хрестоматия по истории России. Учебное пособие. / А.С. Орлов, Сивохина Т.А., В.А.Георгиев и др. – М.: Проспект, 2016.- 592с. |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Миляева Н.Н. Немецкий язык (А1-2).-М.: Юрайт,2018 учебник  Щербакова Ю.Л. Английский язык для специалистов сферы обслуживания, общепита .-М.: Академия,2018 учебник  Гончарова Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса.- М.: Кнорус,2018  **Учебно-методические материалы**  Лаврик Е.В. Английский язык. Практикум.-М.: Академия,2018, учебник  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  <http://znanium.com/bookread.php?book=430476>. |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Бишаева А.А . Физическая культура, Москва, Академия 2018  Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие. — М., 2013. |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | Лавриненко В.Н. Психология общения. Учебник и практикум.-М.:ЮРАЙТ, 2022, учебник и практикум  Шеламова Г.М. Психология общения (2-е изд., стер.) учеб. пособие 2018  Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения (17-е изд.) учебник , 2018  Н.Н.Ежова Научись общаться!: коммуникативные тренинги. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2005-249с.  С.Емельянов. Практикум по конфликтологии. 2-е изд. доп. и перераб. – СПб.: Питер, 2003 – 400с  Карнеги,Д. Как завоевывать и оказывать влияние на людей. - М., Прогресс,1984. – 320 с. - ISBN 985-14-1051-9 |
| ЕН.01 | Химия | Белик В.В. Физическая и коллоидная химия (2-е изд., стер.) учебник 2018  Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Л. В .Юмашева, Р. Г. Чувиляев Справочник по химии, -М: Издательство: "Проспект" 2014г- 156 с. |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | Манько О.М. Экологические основы природопользования (2-е изд., стер.) учебник , 2018  Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования М.: Академия, 2016,учебник  Вильчинская О. В., Воробьев А. Е. , Дьяченко В. В. , |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник, 2018  Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 .-М.: ОИЦ «Академия», 2018 |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья М.: Академия,2016, учебник  Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 томах: учебное пособие для начального проф. образования (Никифорова Н.С, Новикова А.М, Прокофьева С.А.) –М.: Издательский центр «Академия», 2015. |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места.- М.: Академия,2016, учебник |
| ОП.04 | Организация обслуживания | Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2018,учебник |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Пястлов С.М.Основы экономики, менеджмента и маркетинга+ е приложение.-М.: Кнорус,2022  Пястлов С.М.Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум.-М.: Кнорус,2022  Драчева Е.Л. Менеджмент (2-е изд., стер.) учебник 2018  Драчева Е.Л. Менеджмент: Практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособие 2018  Крутик А.Б. Предпринимательство в сфере сервиса (3-е изд., испр.) учебник 2014 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности (2-е изд., стер.) учебник 2018  Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности (2-е изд., стер.) учебник 2018 |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности (2-е изд., стер.) учебник , 2018 |
| ОП.08 | Охрана труда | Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (2-е изд., стер.) учебник ,2018  Беляков Г.И. Охрана труда и техника безопасности 3-е изд., пер. и доп. учебник для СПО.-ЮРАЙТ,2017  Арустамов Э.А. Охрана труда в предприятиях общественного питания: Практикум - М.: Издательский центр «Академия», 2015 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности (2-е изд., стер.) учебник , 2018 |
| ОП.10 | Финансовая грамотность | Жданова А. Финансовая грамотность, учебник.- М.:Вако, 2020 г.  Жданова А. Финансовая грамотность, материалы для учителя.- М.:Вако,2020 г.  Жданова А. Финансовая грамотность, рабочая тетрадь.-М.:Вако, 2020 г. |
| ОП.11 | Эффективное поведение на рынке труда | Корягин А.М. Технология поиска работы и трудоустройство.- М.: Академия, 2018,учебник |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании | Николенко П.Г. Бухучет в общественном питании .-М.: Юрайт, 2019  Гамола А.И. Бухгалтерский учет.-М.: ОИЦ «Академия», 2015  Г. А. Николаева, Т. С. Сергеева «Бухгалтерский учет в общественном питании». Учебно-практическое пособие - Москва: А-Приор, 2014 |
| ОП.13 | Сервисные технологии в ресторанном деле | Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2018, учебник  [http://izbe.ru/book/23070/obsluzhivanie-na-predpriyatiyah-obshestvennogo-pitaniya/](http://izbe.ru/book/23070/obsluzhivanie-na-predpriyatiyah-obshestvennogo-pitaniya/%20учебник)  учебник онлайн |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента .-М.: Академия, 2018, учебник  Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. М.: Академия, 2016, учебник <http://www.dom-eknig.ru/kulinariya/page/4/> видеоуроки Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. М.: Академия,2016, учебник |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник 2017  Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов (3-е изд.) учеб. пособие 2018  Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособие 2018 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента.-М.: Академия, 2018, учебник  Качурина Т.А.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.- М.: Академия,2018, учебник  Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (2-е изд., стер.) учебник.- М.: Академия, 2016 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.- М.: Академия,2016,  Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы,,-М.: Академия,2015  Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум.-М.: Академия,2015  Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.-М.: Академия,2016, учебник  Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы,,-М.: Академия,2015  Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум.-М.: Академия,2015  Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (2-е изд., стер.) учебник.- М.: Академия, 2016  Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.- М.: Академия,2016,  Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.-М.: Академия,2016, учебник |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Синицына А.В.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.- М.: Академия,2018 учебник |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий М.: Академия,2018 учебник  Бурчакова И.Ю. ,Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие , 2018  Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции М.: Академия, учебник , 2018  Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции, учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (1-е изд.) учебник , 2018  Феофанов А.Н. Организация деятельности подчиненного персонала (1-е изд.) учебник ,2018Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания (5-е изд.) учебник 2017  Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (1-е изд.) учебник , 2018 |
| МДК.07.01 | Технология продукции общественного питания | Анфимова Е.С.. Кулинария М.: Академия, 2016, учебник  Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М.: Академия, 2016, учебник  «Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам» С.Ковэн , 2007г.  Т.К. Апек «Справочник технолога кондитерского производства» М. 2004г. |
| МДК.07.02 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий |

**6.4. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Прием на обучение по осуществляется за счет бюджетных ассигнований краевого бюджета является общедоступным.

Финансовое обеспечение реализации ОПОП включает в себя:

– обеспечение государственных гарантий прав граждан на получение бесплатного общедоступного среднего профессионального и среднего общего образования;

– исполнение требований ФГОС СПО и ФГОС СОО.

Финансовое обеспечение реализации ОПОП отражает структуру и объем расходов, необходимых для реализации ОПОП, а также механизм их формирования.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Финансирование образовательной программы осуществляется в соответствии с Соглашением о порядке и условиях предоставления субсидии краевому бюджетному учреждению на финансовое обеспечение выполнения государственного задания на оказание государственных услуг (выполнение работ) министерства образования и науки Алтайского края и краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Яровской политехнический техникум"

**6.5. Организация практической подготовки при проведении практик**

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Практика является обязательным разделом. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная и преддипломная. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Для выполнения программы практики учебная группа делится на две подгруппы, при наличии не менее 24 обучающихся. Занятие проводится в соответствии с расписанием. Учебная практика проводится в учебных мастерских, оснащенных современным технологическим оборудованием, под руководством мастера производственного обучения. Продолжительность одного занятия 6 часов. Основные виды деятельности по учебным практикам, порядок их проведения приведены в программах профессиональных модулей

Концентрированно учебная практика проводится в случае ее прохождения на базе предприятий.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Сроки проведения производственной практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Предприятие во время нахождения студентов на производстве обеспечивает их средствами обучения и расходными материалами. Наставником является представитель техникума.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Рабочие программы учебной и производственной практик являются частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВД):

* Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
* Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
* Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
* Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
* Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
* Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
* Выполнение работ по профессиям Повар, кондитер

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

# 7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

**7.1 Оценка результатов текущего контроля**

Под текущим контролем в техникуме понимается проверка отдельных знаний, умений и навыков обучающихся по ходу освоения ими учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Целью контроля является проверка достижения обучающимся отдельных учебных целей, выполнения части учебных задач программы учебной дисциплины (УД), междисциплинарного курса (МДК), профессионального модуля (ПМ).

Текущий контроль осуществляется преподавателями во время проведения аудиторных занятий, проверки самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося.

Текущий контроль осуществляется по каждой УД, МДК, практике, входящей в образовательную программу.

Текущий контроль знаний обучающихся может иметь следующие формы:

устный проверка выполнения письменных заданий;

защита лабораторных работ;

проведение контрольных работ;

тестирование (письменное или компьютерное);

контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной, устной или компьютерной форме);

семинарское занятие,

коллоквиум,

эссе и другие творческие работы.

Оценки, полученные обучающимися в ходе текущего контроля, выставляются преподавателями в журнал учебных занятий группы, доводятся до сведения обучающегося. Результаты текущего контроля вносятся преподавателем в журнал не позднее чем через неделю после проведения контроля.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Ответственность за своевременное выставление оценок текущей успеваемости контроля несет преподаватель и мастер производственного обучения.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок по учебной дисциплине и междисциплинарному курсу осуществляет заместитель директора по УР, УПР, УМР.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости по практике осуществляет старший мастер.

Данные текущего контроля используются, методическими комиссиями, преподавателями, кураторами для обеспечения стабильной учебной работы обучающихся в течение учебного семестра, формирования компетенций организованности, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для совершенствования методик преподавания.

**7.2. Система оценки достижения планируемых результатов освоения программы среднего общего образования**

Система оценки призвана способствовать поддержанию единства всей системы образования, обеспечению преемственности в системе непрерывного образования. Её основными функциями являются: ориентация образовательного процесса на достижение планируемых результатов освоения ФОП СОО, обеспечение эффективной обратной связи, позволяющей осуществлять управление образовательным процессом.

Основными направлениями и целями оценочной деятельности являются:

оценка образовательных достижений обучающихся на различных этапах обучения как основа их промежуточной и итоговой аттестации, а также основа процедур внутреннего мониторинга техникума, мониторинговых исследований регионального и федерального уровней; оценка результатов деятельности педагогических работников как основа аттестационных процедур;

оценка результатов деятельности техникума как основа аккредитационных процедур.

Основным объектом системы оценки, её содержательной и критериальной базой выступают требования ФГОС СОО, которые конкретизируются в планируемых результатах освоения обучающимися ФОП СОО и примерных программ учебных предметов. Система оценки включает процедуры внутренней и внешней оценки.

Внутренняя оценка включает:

стартовую диагностику;

текущую и тематическую оценку;

психолого-педагогическое наблюдение;

внутренний мониторинг образовательных достижений обучающихся.

Внешняя оценка включает:

независимую оценку качества образования;

мониторинговые исследования регионального и федерального уровней.

В соответствии с ФГОС СОО и ФГОС СПО система оценки техникума реализует системно-деятельностный, уровневый и комплексный подходы к оценке образовательных достижений.

Системно-деятельностный подход к оценке образовательных достижений обучающихся проявляется в оценке способности обучающихся к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, а также в оценке уровня функциональной грамотности обучающихся. Он обеспечивается содержанием и критериями оценки, в качестве которых выступают планируемые результаты обучения, выраженные в деятельностной форме.

Уровневый подход служит важнейшей основой для организации индивидуальной работы с обучающимися. Он реализуется как по отношению к содержанию оценки, так и к представлению и интерпретации результатов измерений.

Уровневый подход реализуется за счёт фиксации различных уровней достижения обучающимися планируемых результатов базового уровня и уровней выше и ниже базового. Достижение базового уровня свидетельствует о способности обучающихся решать типовые учебные задачи, целенаправленно отрабатываемые со всеми обучающимися в ходе учебного процесса. Овладение базовым уровнем является границей, отделяющей знание от незнания, выступает достаточным для продолжения обучения и усвоения последующего учебного материала.

Комплексный подход к оценке образовательных достижений реализуется через:

оценку предметных и метапредметных результатов, общих и профессиональных компетенций;

использования комплекса оценочных процедур как основы для оценки динамики индивидуальных образовательных достижений обучающихся и для итоговой оценки; использования контекстной информации (об особенностях обучающихся, условиях и процессе обучения и другое) для интерпретации полученных результатов в целях управления качеством образования;

использования разнообразных методов и форм оценки, взаимно дополняющих друг друга: стандартизированных устных и письменных работ, проектов, практических (в том числе исследовательских) и творческих работ;

использования форм работы, обеспечивающих возможность включения обучающихся в самостоятельную оценочную деятельность (самоанализ, самооценка, взаимооценка);

использования мониторинга динамических показателей освоения умений и знаний, в том числе формируемых с использованием информационно-коммуникационных (цифровых) технологий.

Оценка личностных результатов обучающихся осуществляется через оценку достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы, которые устанавливаются требованиями ФГОС СОО и ФГОС СПО.

Формирование личностных результатов обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательной деятельности, включая внеурочную деятельность.

Достижение личностных результатов не выносится на итоговую оценку обучающихся, а является предметом оценки эффективности воспитательно-образовательной деятельности техникума и образовательных систем разного уровня. Оценка личностных результатов образовательной деятельности осуществляется в ходе внешних неперсонифицированных мониторинговых исследований. Инструментарий для них разрабатывается централизованно на федеральном или региональном уровне и основывается на общепринятых в профессиональном сообществе методиках психолого-педагогической диагностики.

Во внутреннем мониторинге возможна оценка сформированности отдельных личностных результатов, проявляющихся в соблюдении норм и правил поведения, принятых в локальных актах техникума; участии в общественной жизни техникума, ближайшего социального окружения, Российской Федерации, общественно-полезной деятельности; ответственности за результаты обучения; способности делать осознанный выбор своей образовательной траектории, ценностно-смысловых установках обучающихся, формируемых средствами учебных предметов.

Результаты, полученные в ходе как внешних, так и внутренних мониторингов, допускается использовать только в виде агрегированных (усредненных, анонимных) данных.

Оценка метапредметных результатов представляет собой оценку достижения планируемых результатов освоения ФОП СОО, которые отражают совокупность познавательных, коммуникативных и регулятивных универсальных учебных действий, а также систему междисциплинарных (межпредметных) понятий. Формирование метапредметных результатов обеспечивается комплексом освоения программ учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей, и внеурочной деятельности.

Основным объектом оценки метапредметных результатов:

освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий (регулятивных, познавательных, коммуникативных);

способность использования универсальных учебных действий 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.

Оценка достижения метапредметных результатов осуществляется администрацией техникума в ходе внутреннего мониторинга качества образования. Содержание и периодичность внутреннего мониторинга устанавливается решением педагогического совета техникума. Инструментарий строится на межпредметной основе и может включать диагностические материалы по оценке цифровой грамотности, сформированности регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий.

Формы оценки:

для проверки цифровой грамотности - практическая работа в сочетании с письменной (компьютеризованной) частью;

для проверки сформированности регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий - экспертная оценка процесса и результатов выполнения групповых и (или) индивидуальных учебных исследований и проектов.

Каждый из перечисленных видов диагностики проводится с периодичностью не менее чем один раз в два года.

Групповые и (или) индивидуальные учебные исследования и проекты (далее вместе - проект) выполняются обучающимся в рамках одного из учебных предметов, междисциплинарных курсов или на межпредметной основе с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания избранных областей знаний и (или) видов деятельности и способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую и другие).

Выбор темы проекта осуществляется обучающимися.

Результатом проекта является одна из следующих работ:

письменная работа (эссе, реферат, аналитические материалы, обзорные материалы, отчеты о проведенных исследованиях, стендовый доклад и другие);

художественная творческая работа (в области литературы, музыки, изобразительного искусства), представленная в виде прозаического или стихотворного произведения, инсценировки, художественной декламации, исполнения музыкального произведения, компьютерной анимации и других;

материальный объект, макет, иное конструкторское изделие;

отчетные материалы по социальному проекту.

Требования к организации проектной деятельности, к содержанию и направленности проекта разрабатываются техникумом.

Проект оценивается по следующим критериям:

сформированность познавательных универсальных учебных действий: способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, проявляющаяся в умении поставить проблему и выбрать адекватные способы ее решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и (или) обоснование и реализацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, макета, объекта, творческого решения и других;

сформированность предметных знаний и способов действий: умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой или темой использовать имеющиеся знания и способы действий;

сформированность регулятивных универсальных учебных действий: умение самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени; использовать ресурсные возможности для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях;

сформированность коммуникативных универсальных учебных действий: умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументированно ответить на вопросы.

Предметные результаты освоения ФОП СОО с учетом специфики содержания предметных областей, включающих конкретные учебные предметы, ориентированы на применение знаний, умений и навыков обучающимися в учебных ситуациях и реальных жизненных условиях, а также на успешное обучение.

Оценка предметных результатов представляет собой оценку достижения обучающимися планируемых результатов по отдельным учебным предметам.

Основным предметом оценки является способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, основанных на изучаемом учебном материале, с использованием способов действий, релевантных содержанию учебных предметов, в том числе метапредметных (познавательных, регулятивных, коммуникативных) действий, а также компетентностей, релевантных соответствующим направлениям функциональной грамотности.

Для оценки предметных результатов используются критерии: знание и понимание, применение, функциональность.

Обобщённый критерий "знание и понимание" включает знание и понимание роли изучаемой области знания и (или) вида деятельности в различных контекстах, знание и понимание терминологии, понятий и идей, а также процедурных знаний или алгоритмов.

Обобщённый критерий "применение" включает:

использование изучаемого материала при решении учебных задач, различающихся сложностью предметного содержания, сочетанием универсальных познавательных действий и операций, степенью проработанности в учебном процессе;

использование специфических для предмета способов действий и видов деятельности по получению нового знания, его интерпретации, применению и преобразованию при решении учебных задач (проблем), в том числе в ходе поисковой деятельности, учебно-исследовательской и учебно-проектной деятельности.

Обобщённый критерий "функциональность" включает осознанное использование приобретённых знаний и способов действий при решении внеучебных проблем, различающихся сложностью предметного содержания, читательских умений, контекста, а также сочетанием когнитивных операций.

Оценка функциональной грамотности направлена на выявление способности обучающихся применять предметные знания и умения во внеучебной ситуации, в реальной жизни.

Оценка предметных результатов осуществляется педагогическим работником в ходе процедур текущего, тематического, промежуточного и итогового контроля.

Особенности оценки по отдельному учебному предмету фиксируются в приложении к ОПОП.

Описание оценки предметных результатов по отдельному учебному предмету включает:

список итоговых планируемых результатов с указанием этапов их формирования и способов оценки (например, текущая (тематическая), устно (письменно), практика);

требования к выставлению отметок за промежуточную аттестацию (при необходимости - с учётом степени значимости отметок за отдельные оценочные процедуры);

график контрольных мероприятий.

Стартовая диагностика проводится администрацией образовательной организации с целью оценки готовности к обучению на уровне основного общего образования.

Стартовая диагностика проводится в начале 1 курса и выступает как основа (точка отсчёта) для оценки динамики образовательных достижений обучающихся.

Объектом оценки являются: структура мотивации, сформированность учебной деятельности, владение универсальными и специфическими для основных учебных предметов познавательными средствами, в том числе: средствами работы с информацией, знаково-символическими средствами, логическими операциями.

Стартовая диагностика проводится педагогическими работниками с целью оценки готовности к изучению отдельных предметов. Результаты стартовой диагностики являются основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебного процесса.

Текущая оценка представляет собой процедуру оценки индивидуального продвижения обучающегося в освоении программы учебного предмета.

Текущая оценка может быть формирующей (поддерживающей и направляющей усилия обучающегося, включающей его в самостоятельную оценочную деятельность), и диагностической, способствующей выявлению и осознанию педагогическим работником и обучающимся существующих проблем в обучении.

Объектом текущей оценки являются тематические планируемые результаты, этапы освоения которых зафиксированы в тематическом планировании по учебному предмету.

В текущей оценке используется различные формы и методы проверки (устные и письменные опросы, практические работы, творческие работы, индивидуальные и групповые формы, само- и взаимооценка, рефлексия, листы продвижения и другие) с учётом особенностей учебного предмета.

Результаты текущей оценки являются основой для индивидуализации учебного процесса.

Тематическая оценка представляет собой процедуру оценки уровня достижения тематических планируемых результатов по учебному предмету.

Внутренний мониторинг представляет собой следующие процедуры:

стартовая диагностика;

оценка уровня достижения предметных и метапредметных результатов;

оценка уровня функциональной грамотности;

оценка уровня профессионального мастерства педагогического работника, осуществляемого на основе выполнения обучающимися проверочных работ, анализа посещенных уроков, анализа качества учебных заданий, предлагаемых педагогическим работником обучающимся.

Содержание и периодичность внутреннего мониторинга устанавливается решением педагогического совета техникума. Результаты внутреннего мониторинга являются основанием подготовки рекомендаций для текущей коррекции учебного процесса и его индивидуализации и (или) для повышения квалификации педагогического работника.

**7.3 Оценка результатов промежуточной аттестации**

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

* зачет;
* дифференцированный зачет;
* комплексный дифференцированный зачет;
* экзамен;
* комплексный экзамен;
* экзамен по модулю;
* экзамен квалификационный по профессиональному модулю;
* защита индивидуального проекта.
* защита курсовой работы

Форма промежуточной аттестации обучающихся по УД, МДК, ПМ, УП, ПП устанавливается в соответствии с учебным планом и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, устанавливается учебным планом.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в соответствии с графиком учебного процесса в день, освобожденный от других форм учебой деятельности. ФГОС СПО допускает организацию сдачи экзамена, как в выделенную экзаменационную сессию, так и в течение учебного семестра, непосредственно после окончания изучения УД, МДК, ПМ. До экзамена проводится консультация.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей УД, МДК, УП, ПП.

Обучающиеся, которые, обучаются по индивидуальному учебному плану, могут сдавать зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены в сроки, устанавливаемые директором техникума.

На зачете, дифференцированном зачете, экзамене обучающиеся обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю, принимающему зачет, дифференцированный зачет, экзамен, до начала зачета, дифференцированного зачета, экзамена.

Зачет, дифференцированный зачет может проводиться по отдельной УД и (или) в качестве составного элемента профессионального модуля (МДК, УП, ПП).

Зачеты, дифференцированные зачеты могут проводиться в устной или письменной форме, в том числе в форме тестов и творческих работ.

Результаты сдачи зачетов определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Результаты сдачи дифференцированного зачета определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительные отметки о сдаче зачета заносятся в журнал учебных занятий, протокол промежуточной аттестации и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются в журнале учебных занятий и зачетной ведомости.

Экзамен, как форма промежуточной аттестации, может проводиться по отдельной УД, МДК и (или) по двум или нескольким УД, МДК (комплексный экзамен).

Целью проведения экзамена является проверка и оценка работы обучающегося, полученных им теоретических знаний, приобретенных умений и навыков самостоятельной работы, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

Экзамены проводятся в устной или письменной форме. Форма проведения экзамена согласовывается председателем методической комиссии, к которой относится УД, МДК, ПМ и утверждается заместителем директора по УПР, УР.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения преподавателя справочными, учебными материалами и другими пособиями, не содержащими прямого ответа на вопросы экзаменационного билета.

Результаты сдачи экзаменов определяются оценками:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Положительные оценки заносятся преподавателем в журнал учебных занятий, в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются только в экзаменационную ведомость.

В случае, когда отдельные разделы УД, МДК, по которым установлен один экзамен, читаются несколькими преподавателями, экзамен может проводиться с их участием, при этом проставляется одна оценка, а в ведомости и зачетной книжке расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Комплексный экзамен по нескольким УД, МДК проводится с участием преподавателей, ведущих дисциплины, включенные в комплексный экзамен, при этом проставляется одна оценка, а в ведомости расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Требования к проведению комплексного экзамена соответствуют требованиям к экзамену по отдельным УД, МДК.

Формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02 ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06 является экзамен по модулю, который представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированность компетенций в рамках ПМ.01, ПМ.02 ПМ.03, ПМ.04 , ПМ.05, ПМ.06 ПМ.07

Экзамен по модулю, экзамен квалификационный представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность компетенций в рамках ПМ.

К экзамену по модулю допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам, курсовой работе (если предусмотрена по ПМ) и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав ПМ.

Для проведения экзамена по модулю, готовится комплект контрольно-оценочных средств на основе рабочей программы ПМ в части раздела «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» с учётом программы практики по данному профессиональному модулю для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.

Критерием оценки выполнения вида профессиональной деятельности и уровня сформированности общих и профессиональных компетенций является правильность выполнения производственных заданий и логика защиты.

К началу экзамена по модулю, экзамена квалификационного готовятся следующие документы:

- комплект контрольно-оценочных средств для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности;

- свидетельство об освоении профессионального модуля;

- аттестационные листы по практике;

- экзаменационная ведомость;

- журнал теоретического обучения, журнал учета учебной и производственной практик;

- зачетные книжки.

Для проведения экзамена по модулю, экзамена квалификационного создается экзаменационная комиссия в составе представителей техникума.

Уровень подготовки по профессиональному модулю оценивается в баллах:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Оценка, полученная обучающимся во время экзамена по модулю, экзамена квалификационного, заносится в зачетную книжку (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том числе неудовлетворительная).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекает работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

**Критерии оценки индивидуального проекта**

Для оценивания проектной работы педагог руководствуется уровневым подходом сформированности навыков проектной деятельности.

Вывод об уровне сформированности навыков проектной деятельности делается на основе оценки всей совокупности основных элементов проекта (продукта и пояснительной записки, отзыва, презентации) по каждому из четырёх критериев.

**Содержательное описание каждого критерия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | **Содержание критерия** | **Уровни сформированности навыков проектной деятельности** | |
| **Базовый (1 балл)** | **Повышенный (2-3 балла)** |
| **Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем** | Способностьпоставить проблему и выбрать способы её решения, найти  и обработать информацию, формулировать выводы и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т. п. | Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного | Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания проблемы |
| **Знание предмета** | Умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий. | Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки | Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют |
| **Регулятивные действия** | Умение самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях. | Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии;  некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося | Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно |
| **Коммуникация** | Умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументировано ответить на вопросы. | Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы | Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументировано. Работа/сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы |

Полученные баллы переводятся в оценку в соответствии с таблицей.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Базовый уровень | отметка «удовлетворительно» | 4 – 6 баллов |
| Повышенный уровень | отметка «хорошо»  отметка «отлично» | 7—9 баллов  10—12 баллов |

**7.3 Программа государственной итоговой аттестации**

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ для выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования проводится государственная итоговая аттестация.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основании «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 года N 800; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций».

Основная цель программы: качественная подготовка, организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.

Задачи:

мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение программы;

определение способности КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» давать качественное профессиональное образование по профессии;

укрепление связей между КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» и предприятиями, а также другими социальными партнерами;

формирование и организация работы государственной экзаменационной комиссии;

внесение изменений в программы подготовки специалистов среднего звена;

разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников и рекомендаций государственной экзаменационной комиссии.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения студентов.

Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа об уровне образования и квалификации.

Задачи:

определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций;

приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная итоговая аттестация выпускников, согласно Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, проводится государственной экзаменационной комиссией.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта) и демонстрационный экзамен.

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с Методикой организации и проведения Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов. Демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется техникумом. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Требования к дипломным проектам (работам), методика их оценивания, задания и критерии оценивания государственных экзаменов, а также уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети "Интернет" единых оценочных материалов, включаются в программу ГИА.

Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического (учёного) совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Согласно рабочему учебному плану основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и годовому календарному графику учебного процесса устанавливаются следующие этапы:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Разработка плана ВКР. Изучение литературы, периодических изданий |
| 2 | Сбор, систематизация и анализ экономических, статистических данных и других материалов в организации |
| 3 | Написание введения и первого (теоретического) раздела работы |
| 4 | Написание второго (аналитического) раздела работы |
| 5 | Устранение замечаний руководителя. Подготовка окончательного текста ВКР. Оформление работы. |
| 6 | Представление готовой ВКР на отзыв руководителю |
| 7 | Внешнее рецензирование |
| 8 | Допуск к защите ВКР |
| 9 | Защита ВКР |

ВКР подлежат обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ. Рецензенты ВКР назначаются приказом директора техникума не позднее, чем за месяц до защиты. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты работы. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Дипломная работа с отзывом руководителя и рецензией передается не позднее, чем за 14 дней до защиты общему заместителю директора по УПР. Педагогический совет техникума после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите ВКР. За один день до защиты руководитель ВКР передает работы с отзывом и рецензией секретарю ГЭК по соответствующей специальности. К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по ОПОП и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, утвержденные техникумом, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА. Техникум имеет право проводить предварительную защиту выпускной квалификационной работы. Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третий ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве техникума. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается техникумом не более двух раз. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом 5. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и проводится с организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к ГИА.

Оборудование кабинета:

рабочее место для руководителя ВКР;

компьютер, принтер;

рабочие места для студентов;

лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;

график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;

график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;

комплект учебно-методической документации.

Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

рабочее место для членов государственной аттестационной комиссии;

компьютер, мультимедийный проектор, экран;

лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных образовательными организациями в Программу ГИА.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Техникум обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Для проведения ГИА создается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 8 ноября 2021 года N 800.

ГЭК действует в течение одного календарного года.

Во время проведения ГИА студентам запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Обучающиеся по ППССЗ, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела ОПОП | Содержание внесенного изменения | Дата внесения изменений | Основание для внесения изменений |
| 1 | Рабочая программа воспитания | Приведена в соответствие с примерной  программой воспитания по УГПС 43.00.00  Сервис и туризм | 01.09.2023 | Примерная рабочая программа воспитания для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, принята решением ФУМО СПО 43.00.00 Сервис и туризм, протокол от 18.08.2023 № 08  Приказ КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» № 209 от 01.09.2023 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н   
   «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности»   
   (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779). [↑](#footnote-ref-1)
2. 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-2)
3. *Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО* от 12.08.2022г. № 732 *для базового уровня изучения* [↑](#footnote-ref-3)
4. *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-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. Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной [↑](#footnote-ref-6)
7. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) для базового уровня обучения [↑](#footnote-ref-7)
8. 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-8)
9. Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной [↑](#footnote-ref-9)
10. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022 [↑](#footnote-ref-10)
11. Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной [↑](#footnote-ref-11)
12. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) [↑](#footnote-ref-12)
13. Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной [↑](#footnote-ref-13)
14. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) [↑](#footnote-ref-14)
15. Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной [↑](#footnote-ref-15)
16. *Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО* от 12.08.2022г. № 732 [↑](#footnote-ref-16)
17. Указываются формируемые личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме [↑](#footnote-ref-17)
18. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022 для базового и углубленного уровня обучения [↑](#footnote-ref-18)
19. Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной [↑](#footnote-ref-19)
20. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с методикой преподавания дисциплины [↑](#footnote-ref-20)
21. Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022), формируемые общеобразовательной дисциплиной [↑](#footnote-ref-21)
22. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) [↑](#footnote-ref-22)
23. Жирным шрифтом выделены названия укрупненных блоков содержания. [↑](#footnote-ref-23)
24. Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой специальности/специальности СПО [↑](#footnote-ref-24)
25. *В рамках темы возможно проведение входной диагностики (входного контроля) - на усмотрение преподавателя.* [↑](#footnote-ref-25)
26. При наличии в общем учебном плане общеобразовательной дисциплины «Экономика» содержание дисциплины «Обществознание» целесообразно изучать на основе пяти содержательных разделов с углублением в отдельные аспекты и вопросы содержания и с расширением числа вводимых в учебный процесс практических работ и практико-ориентированных заданий, благодаря времени, освобождающемуся в виду изучения материала раздела «Экономическая жизнь общества» в качестве самостоятельной дисциплины. [↑](#footnote-ref-26)
27. При наличии в общем учебном плане общеобразовательной дисциплины «Право» содержание дисциплины «Обществознание» целесообразно изучать на основе пяти содержательных разделов с углублением в отдельные аспекты и вопросы содержания и с расширением числа вводимых в учебный процесс практических работ и практико-ориентированных заданий, благодаря времени, освобождающемуся в виду изучения материала раздела «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации» в качестве самостоятельной дисциплины. [↑](#footnote-ref-27)
28. Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой специальности/профессии СПО [↑](#footnote-ref-28)
29. Указываются ПК, элементы которых формирует прикладной модуль (профессионально-ориентированное содержание) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/специальности СПО [↑](#footnote-ref-29)
30. Образовательная организация осуществляет выбор двух модулей [↑](#footnote-ref-30)
31. *На выбор образовательной организации, например: шейпинг, калланетика, стрейтчинг, хатха-йога* [↑](#footnote-ref-31)
32. *Основная гимнастика является обязательным видом, из остальных перечисленных видов гимнастики профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, не менее 2.* [↑](#footnote-ref-32)
33. *В соответствии с региональными особенностями, в том числе шахматы*  [↑](#footnote-ref-33)
34. *Кроссовая подготовка - для южных регионов, лыжная подготовка – для северных* [↑](#footnote-ref-34)
35. *На выбор образовательной организации, например: шейпинг, калланетика, стрейтчинг, хатха-йога* [↑](#footnote-ref-35)
36. *Основная гимнастика является обязательным видом, из остальных перечисленных видов гимнастики профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, не менее 2.* [↑](#footnote-ref-36)
37. *В соответствии с региональными особенностями, в том числе шахматы*  [↑](#footnote-ref-37)
38. *Кроссовая подготовка - для южных регионов, лыжная подготовка – для северных* [↑](#footnote-ref-38)
39. Отражается ПК, элемент которой формируется прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/специальности СПО [↑](#footnote-ref-39)